

REZEPTE FÜR TEEGEBÄCK

1. Glasiertes Teegebäck

Rezeptur:

Für ca. 30 Stk.

Mengenangaben	Zutaten
50 g	Zucker
100 g	Butter
1 Prise	Salz
Etwas	Zitronenabrieb und Vanille
15 g	Ei
150 g	Mehl
100 g	Rhabarberkonfitüre
-	Aprikotur
-	Grüner flüssiger Fondant

Herstellung:

- Mürbeteig:
 - Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanille glatt arbeiten.
 - Ei nach und nach unter arbeiten.
 - Gesiebtetes Mehl kurz unterarbeiten, bis es nicht mehr sichtbar ist.
 - Teig abgedeckt beiseitestellen, damit der Zucker sich lösen kann.
- Den Mürbeteig ca. 2 bis 3 mm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen (ca. 60 Stk.) und auf ein Backblech legen.
- Gebäck bei 180 Grad für 10 bis 15 Min. backen, auskühlen lassen.
- Rhabarberkonfitüre kurz aufkochen und je zwei Plätzchen damit füllen, Füllung auskühlen lassen.
- Gebäck aprikotieren und mit temperiertem (auf Körpertemperatur) Fondant glasieren.

2. Bärenatzzen

Rezeptur:

Für ca. 30 Stk.

Mengenangaben	Zutaten
150 g	Mehl
30 g	Stärke
150 g	Butter
75 g	Puderzucker
15 g	Ei
1 Prise	Salz
Etwas	Zitronenabrieb und Vanille
100 g	Nougat
150 g	Kuvertüre

Herstellung:

- Spritzmürbeteigboden:
 - Butter (ca. 20 Grad), Puderzucker, Salz, Zitronenabrieb und Vanille verrühren.
 - Das Ei nach und nach dazugeben.
 - Das Mehl und die Stärke nach und nach dazugeben und unterarbeiten.
- Den Spritzmürbeteig als Tatzzen mit einer Sterntülle (12 mm) aufdressieren (ca. 60 Stk.).
- Gebäck bei 180 Grad für 15 bis 20 Min. backen und auskühlen lassen.
- Nougat leicht erwärmen, immer zwei Tatzzen damit füllen und fest werden lassen.
- Dunkle Kuvertüre temperieren (s. Beitrag: 'Kuvertüre temperieren – warum und wie?') und die Tatzzen halb damit überziehen.