Brabanzerl - viel Arbeit, aber ein himmlischer Genuss!

Brabanzerl: Familienrezept von Bernhard Siegmann

Zutaten

150 g Mehl

150 g Margarine mit etwas Butter

50 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

50 g dunkle Schokolade, geschmolzen

1 Prise Salz

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, alle anderen Zutaten beigeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Über Nacht kühlstellen!
- Den Teig portionenweise 3 mm dick auswallen. Den restlichen Teig immer kühlstellen! Kleine, runde Plätzchen ausstechen und vor dem Backen 15 Minuten kühlstellen
- Gebacken werden die Brabanzerl ca. 7 Minuten bei 180 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens
- Noch warm werden je 2 Plätzchen mit Johannisbeer-Himbeer-Gelée zusammengeklebt - dann ganz auskühlen lassen
- Als Glasur dunkle Schokolade schmelzen und mit dem Pinsel auf die Plätzchen auftragen. Auf die noch warme Glasur je eine halbe Mandel oder Mandelsplitter legen