



ZUTATEN

(für etwa 30 Plätzchen)

125 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
60 g Butter
1 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt

40 g weiße Schokolade
20 ml Sahne
1 Msp. Vanilleextrakt

Johannisbeermarmelade

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte gut zu kneten und nicht zu feucht sein. Eventuell etwas Mehl noch hinzufügen, falls nötig. Den Teig im Anschluss in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Anschließend den Teig ausrollen und mit einem entsprechenden Ausstecher je nach Wunsch die Vanille-Cookies ausstechen. Wenn ihr wollt, könnt ihr mit einem kleinen Buchstaben-Stempel kleine Botschaften in die Hälfte der Plätzchen stechen. Dafür eignen sich Weihnachtsgrüße oder einzelne Worte. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Plätzchen auf einem Blech verteilen und nochmals kurz für etwa 5-10 Minuten kühl stellen. (Ich packe die bestückten Bleche immer auf meinen Balkon als Zwischenstation, denn dann verlaufen die Plätzchen im Ofen nicht so sehr.) Die Vanille-Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bis sie von unten eine leichte Farbe haben. Ihr wisst, ich mag meine Plätzchen gerne hell oder mit nur einem Hauch an Farbe. Ihr könnt den Grad an Bräune allerdings so variieren, wie ihr wollt. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Sobald die Plätzchen ausgekühlt sind, könnt ihr die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit Sahne und Vanille verrühren. Etwas abkühlen lassen, bis die Masse dickflüssig ist. Dann mit einem kleinen Löffel auf ein Plätzchen die Schoko-Ganache geben und auf ein zweites ein bisschen Johannisbeermarmelade und die beiden Plätzchen zusammensetzen. So mit allen Plätzchen verfahren.