

Rubin

PLÄTZCHEN

Teig

350 g Mehl

200 g Butter

150 g Zucker

2 Eigelb

2 Pck. Vanillezucker

2 EL Wasser

Füllung

150 g gem. Walnüsse

100 ml Milch

100 g Zucker

etwas Zimt

Zitronenschale

2 Pck. Vanillezucker

3 EL Rum

Dekoration

1 Glas

Himbeerkonfitüre

(ohne Kerne)

100 g Kokosraspeln

Das Mehl mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermengen und gehäuft auf ein Brett geben, in der Mitte eine Mulde bilden, die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und über dem Mehl verteilen, das Eigelb mit dem Wasser in die Mulde geben dann von innen nach außen mit dem Mehl vermengen und mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Einen Ziegel formen und 1 Stunde kühl stellen.

Den kalten Mübteig mit den Händen durchkneten, dann ausrollen und Kreise ausstechen, dann im vorgeheizten Ofen bei 150° 10 Minuten backen.

Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale kurz aufkochen. Die Walnüsse hinzufügen, dann Vanillezucker und Rum untermengen und die Masse abkühlen lassen.

Je zwei Plätzchen mit der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken.

Konfitüre leicht erwärmen und die Kekse seitlich mit der Konfitüre bestreichen und in Kokosraspeln wälzen. Zuletzt die Plätzchen oben mit Konfitüre verzieren.

