

# Dukaten



## Zutaten

Zutaten Teig	Menge
Ei	1 Stück
Mehl	125 g
Butter	60 g
Backpulver	1/2 TL
Zucker	20 g
Vanillezucker	1/2 EL
Milch	1/2 EL
Salz	1 Pr.

Zutaten Füllung	Menge
Kokosfett (Palmin)	50 g
Ei	1 St.
Zucker	15 g
Vanillezucker	1/2 EL
Rumaroma	1/4 Fl.
Kakao	15 g
dunkle Schokoladenkuvertüre	50 g

## Zubereitung

- Butter in Stücke schneiden
- Zucker und Vanillezucker dazugeben
- Mehl mit Backpulver mischen und dazu
- Ei dazugeben
- Salz in Milch verrühren und dazu
- alles zu einem Teig kneten
- Teig für 30 min in Kühlschrank stellen

- Ofen auf 170°C vorheizen (Umluft)
- Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen



- Plätzchen bei 170°C ca. 10 min backen
- Kokosfett in der Mikrowelle schmelzen (440 W/ 5 min)
- abkühlen lassen
- Zucker, Vanillezucker, Kakao mischen
- Ei und Rumaroma dazu, alles verrühren
- Kokosfett unterrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht
- Plätzchen damit bestreichen und Plätzchen oben drauf
- Reste von der Füllung mit gehackten Pistazien (oder Mandeln) mischen
- als Deko oben auf die Plätzchen verteilen



- Kuvertüre nach Anleitung schmelzen
- Dukaten damit verziehen



## Quelle

Von Christine vom Tischtennis