Granatsplitter

Zutaten:



Teig:
150 g Mehl
4 Teelöffel Backpulver
50 g Butter
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Tropfen Rumaroma
4 Esslöffel Milch

Außerdem:
125 g Kokosfett
65 g Puderzucker
3 Esslöffel Kakao
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Esslöffel Rum
1 Ei
75 g Mandelstifte
400 g Kuvertüre

Zubereitung:
Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen.
Den Teig zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und für 30 Minuten kühl stellen.
Backofen auf 180°C vorheizen.
Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf dünn ausrollen.
Mit einem Ausstechförmchen (Durchmesser 4 cm) ausstechen und

diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
Den Teigrest zu Plätzchen ausradeln.
Im Ofen etwa 10 Minuten backen.
Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen. Puderzucker, Kakao, Vanillinzucker, Rum und Ei unterrühren. Ausgeradelte Plätzchen zerbröckeln und zusammen mit Mandelstiften unter die Kakaomasse rühren. Die Masse bergförmig auf die runden Plätzchen streichen, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Granatsplitter auf der Oberseite damit überziehen und trocknen lassen.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Helga Reichart zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.