

Alfajores mit Rahmtäfelchen

Ergibt etwa 45 Stück



REZEPT

100 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone
1 Eigelb
1 Ei
150 g Maizena
150 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
350 g Rahmtäfelchen Lächerli Huus
3 Esslöffel Wasser
ca. 25 g Kokosraspel

ZUBEREITUNG

- 1 Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen.
- 2 Die Schale der Zitrone fein abreiben. Zitronenschale mit Eigelb und Ei unter die Buttercreme rühren.
- 3 Maizena, Mehl und Backpulver mischen und sieben. Maizena-Mehlmischung unter die Buttercreme rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 Ofen auf 175 Grad vorheizen.
- 5 Den Teig auf 5 mm auswallen. Rondellen von ca. 4 cm ausstechen. Rondellen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
- 6 Die Teigondellen ca. 12 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Herausnehmen und auf ein Gitter zum Auskühlen legen.
- 7 Rahmtäfelchen und Wasser in einer Pfanne unter stetigem Rühren langsam erwärmen und zu einer zähen Creme schmelzen lassen.
- 8 Rahmtäfelchen-Creme auf der Hälfte der Rondellen verteilen. Mit den restlichen Rondellen decken und den Rand der Alfajores in Kokosraspeln wenden.