

# 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.



Dieses köstliche Rezept stammt von Emanuel Mazzei, Betriebsmitarbeiter Handkonfektion Lächerli Huus Frenkendorf