

Zubereitungszeit: 120 Minuten

## ⇒ PLÄTZCHEN

ZUTATEN		
Mehl	g	250
Butter	g	125
Zucker	g	60
Kakao	g	30
Eigelb	St.	2
Vanillezucker	St.	1

### ZUBEREITUNG:

1. Kakao in Eigelb auflösen
2. Dann alles zu einem Mürbteig verarbeiten.
3. Teig kaltstellen.
4. Auswalzen und Halbmonde ausstechen.
5. Backen.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Umluft	2. v. u.	150	15-20
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	170	15-20

## ⇒ COUVERTURE

ZUTATEN		
Puderzucker	g	200
Kakao	EL	1
heiße Milch	EL	4
heißes Kokosfett	EL	1
Aprikosenmarmelade		

### ZUBEREITUNG:

1. Couverture anfertigen.
2. Gebackene Halbmonde mit Aprikosenmarmelade zusammensetzen.
3. Mit der Couverture überziehen.