Rezept

KOLPING PLÄTZCHEN

Zutaten für den Teig:

250 g Butter, weich
140 g Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
100 g Haselnüsse, gemahlen
250 g Weizenmehl Typ 550
5 g Backpulver
100 g Speisestärke

Zutaten für die Verzierung:

Nussnougatcreme
250 g Rollfondant
Flüssige orange und schwarze
Lebensmittelfarbe
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz miteinander verrühren. Das Ei hinzufügen. Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakaopulver gründlich vermischen. Das Mehlgemisch zu der Buttermischung geben und alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze verheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 Millimeter dünn ausrollen.

Mit einem quadratischen Ausstecher Plätzchen von 4 x 4 Zentimetern Größe ausstechen. Alternativ kann man mit einem Lineal die Größe auf dem Teig anzeichnen und die Linien mit einem scharfen Messer nachziehen. Die Gebäckteile mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen. Sie werden später zur Hälfte als Oberteile und zur Hälfte als Unterteile des Kolpingplätzchens benötigt.

Die Backbleche nacheinander für 12 bis 15 Minuten in den Ofen geben und die Plätzchen goldbraun backen. Man kann sie auch bei 160 Grad Umluft backen, dann können beide Bleche gleichzeitig in den Ofen. Die fertig gebackenen Plätzchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Wenn die Plätzchen kalt sind, die Hälfte von ihnen wenden und das gewendete Unterteil mit Nussnougatcreme bestreichen. Dann das Oberteil aufsetzen und leicht andrücken. Die Creme sollte beim Zusammensetzen nicht seitlich hervorquellen.

Für die Dekoration 80 Gramm des Rollfondants mit 3 Tropfen Lebensmittelfarbe orange einfärben, weitere 80 Gramm mit 10 Tropfen schwarzer Lebensmittelfarbe einfärben, den Rest weiß lassen. Den weißen Rollfondant auf einer leicht mit Puderzucker besiebten Arbeitsplatte 4 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem scharfen Messer 3 x 3 Zentimeter große Quadrate ausschneiden und auf ein Stück Backpapier legen. Den orangen Rollfondant 3 Millimeter dünn ausrollen und aus ihm Quadrate von 2 x 2 Zentimetern ausschneiden. Die weißen Quadrate ganz dünn mit Wasser bepinseln, die orangen Quadrate mittig aufsetzen und leicht andrücken.

Den schwarzen Rollfondant ebenfalls 3 Millimeter dünn ausrollen und mit einem scharfen Küchenmesser das K des Kolpinglogos ausschneiden: ein längliches Rechteck und ein Dreieck. Die K-Teile mit wenig Wasser anfeuchten und exakt auf den orangen Rollfondant legen. Das fertige Logo auf die Plätzchen setzen und leicht andrücken.

Viele Spaß beim Backen!

Aus:

Henning Krautmacher/Marcel Seeger:
Kölner Plätze & Plätzchen. Geschichten und Rezepte aus unserer Stadt.
Greven Verlag, Köln 2025
ISBN 978-3-7743-0986-9