

Trockenfrucht-Taler



Die eigene Obst-Ernte trocknen und dann auch noch zu fruchtig saftigen Plätzchen verbacken. Besser kann Naschen nicht werden.

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Trockenobst: Pflaumen, Apfelinge, Birnenspalten etc.	fein hacken
260 g Mehl	auf ein Backbrett sieben, in eine Mulde
160 g Butter	in Stücken darauf verteilen
2 Eier	
140 g Zucker	
Mark von ½ Vanillestange oder 1 Pck Bourbonvanille	
1 kleine Prise Salz	alle Zutaten miteinander verkneten. Zu 2 Rollen mit 4 cm Durchmesser rollen und in Backpapier über Nacht im Kühlschrank gut kühlen. In 0,5

	cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Blech legen.
--	--

Temperatur:	180 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	15 Minuten backen

dunkle Kuvertüre	die erkalteten Plätzchen zur Hälfte eintauchen, die Unterseite am Schokotöpfchen sanft abstreifen und auf Alufolie oder Backpapier die Schokolade erkalten lassen.
------------------	--