Trüffelschwein

SÜSSES AUS MILCH

Alfajores de Maizena

Trüffelschwein

Alfajores de Maizena

28. März 2012

Dauer: 35 Minuten + 40 Minuten kühl stellen + ca. 10 Minuten backen
Menge: Ergibt ca. 15 Stück

1. Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät zu einer hellen Masse rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Stärke, Mehl, Natron und Backpulver mischen. In mehreren Portionen unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Alles zu einem geschmeidigem Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf wenig Mehl 7 mm dick auswallen. Aus dem Teig Rondellen à ca. 5 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 10 Minuten kühl stellen. In der Ofenmitte 10–12 Minuten backen. Herausnehmen. Auskühlen lassen.

3. Die Hälfte der Guetsli mit je 1 EL Dulce de leche bestreichen. Restliche Guetsli darauf setzen. Rand mit wenig Dulce de leche bestreichen. Alfajores in den Kokosflocken drehen.

Zutaten:

- *200 g Butter, weich*
- *120 g Puderzucker*
- *1 Beutel Vanillezucker*
- *3 Eigelb*
- *200 g Maisstärke*
- *150 g Mehl*
- *½ TL Natron*
- *½ Beutel Backpulver*
- *ca. 350 g Dulce de leche, aus dem Delikatessgschäft oder selbstgemacht*
- *Kokosflocken zum Wenden*

Tipp:

Alfajores ist ein traditonelles Gebäck aus Argentinen.