

Pfirsiche/ Breskvice



©

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
 KÜHL STELLEN: 30 Minuten
 BACKEN: ca. 18 Minuten

FÜR 25 Stück

Backpapiere für die Bleche

TEIG

375 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 100 g Zucker
 1 Pk. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
 200 g Butter, kalt, in Stücken
 1 Ei, verquirlt
 1 EL Wasser

FÜLLUNG

50 g Baumnüsse, fein gemahlen
 2–3 EL Pfirsichkonfitüre
 1–2 EL Rum
 50 g dunkle Schokolade, fein gehackt

GARNITUR

0,5 dl Wasser
 0,5 dl Rum
 Wenig rote und orange Lebensmittelfarbe
 100 g Zucker
 ½ Bund Pfefferminze, Blätter abgezupft

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter dazugeben und feinkrümelig verreiben. Eine Mulde formen, Ei hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Falls nötig Wasser begeben. Kugeln von ca. 2,5 cm formen, auf die vorbereiteten Bleche legen, 30 Minuten kühl stellen.

BACKEN

Im auf 160 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 15–18 Minuten backen. Die Kugeln dürfen nicht braun werden. Herausnehmen und die noch warmen Guetzli mit einem spitzen Messer aushöhlen, Krümel beiseitelegen.

FÜLLUNG

Die Hälfte der Krümel mit den restlichen Zutaten mischen. Masse in die ausgehöhlten Kugeln streichen, zusammensetzen, sodass kleine «Pfirsiche» entstehen.

GARNITUR

Wasser und Rum verrühren, in 2 Schüsselchen verteilen. In ein Schüsselchen 3 Tropfen rote, in die andere 3 Tropfen orange Lebensmittelfarbe geben, gut verrühren. Gebäck in die gewünschten Farben eintauchen, auf einem Kuchengitter kurz abtropfen, im Zucker wälzen, vollständig trocknen lassen. Breskvice mit Pfefferminze garnieren.

Tip

Das Gebäck ist gekühlt in einer Blechdose ca. 3 Tage haltbar.