

Alfajores - Argentinisches Gebäck

Maisstärke, Mehl, Natron und Backpulver miteinander mischen. Butter und Zucker verrühren, dabei ein Eigelb nach dem anderen dazugeben und weiterschlagen. Füge den Cognac mit dem Vanille-Extrakt und der Zitronenschale dazu. Dies ergibt eine ziemlich zähe Masse. Am besten man knetet diese mit den Händen.



Drücke die Masse mit den Händen zu einer flachen Scheibe, die nicht dicker als 0.5 cm sein sollte. Steche runde Plätzchen aus (nicht zu groß!). Dabei sollte es eine runde Zahl geben, denn man setzt am Schluss jeweils zwei Plätzchen aufeinander.

Backen: ca. 180°C für 10 bis 15 Minuten.

Die Plätzchen sollten immer noch sehr hell sein (beinahe weißlich).

Auskühlen lassen. Streiche nun auf ein Plätzchen etwas von der Dulce de Leche, setze ein zweites obenauf.

Anschließend in zerlaufener Schokolade baden. Fertig!

Zutaten:

250 g Mais-Stärke (Maizena)
 200 g Mehl
 ½ TL Natron
 2 TL Backpulver
 150 g Zucker
 200 g Butter
 3 Eigelb
 1 EL Cognac
 1 EL Vanille - Extrakt
 1 abgeriebene Zitronenschale
 Dulce de Leche (Karamellcreme)
 Schokolade/Kuvertüre

Dulce de Leche - Argentinische Karamellcreme

Einen Topf zu 3/4 mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Die ungeöffnete Dose im Topf für ca. 2 bis 3 Stunden langsam kochen lassen.

Nach dem Kochen gut auskühlen lassen.

Umso länger man es kochen lässt, umso dunkler und zäher wird die Karamellcreme.



Zutaten:

1 Dose Kondensmilch (gezuckert)