



Since 2019



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

### Kosakenzipfel ... eine Leckerei von Lorient (4 volle Portionen)

**Zutaten:** 100 Gramm Mandeln gemahlen, 100 Gramm Puderzucker, 250 Gramm Mehl, 40 Gramm Kakaopulver, 2 Teelöffel Backpulver, 3 Eigelb, Salz, 200 Gramm Butter (leicht gekühlt), 100 Gramm weiße Schokolade, 75 Gramm Haselnussglasur, 50 Milliliter Schlagsahne 40 Gramm weiche Butter, 2 Esslöffel Rum, 150 Gramm Kuchenglasur Vollmilch oder Zartbitter

#### Zubereitung

- Mandeln in eine Schüssel geben
- Puderzucker, Mehl, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben
- Eine Mulde in die Mitte drücken
- Eigelb und 1 Prise Salz in die Mulde geben
- Die Butter in kleinen Stücken auf dem „Mehlrand“ verteilen
- Von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten
- Teig zu 3 cm dicken Rollen formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen
- Mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln rollen und auf Bleche mit Backpapier setzen
- Mit einem Kochlöffelstiel tiefe Löcher in die Kugeln drücken, weitere 10 Minuten kalt stellen
- Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-18 Minuten backen
- Auf einem Kuchengittern auskühlen lassen
- Für die Pralinenfüllung die weiße Schokolade und die Haselnussglasur fein und gleichmäßig zerkleinern
- Die Sahne erhitzen und vom Herd nehmen
- Schokolade und Glasur unterrühren und schmelzen, eventuell kurz wieder auf die noch warme Herdplatte stellen
- Die Masse so lange kalt stellen, bis sie fast wieder fest ist
- Mit den Quirlen des Handmixers nach und nach die Butter und den Rum unterschlagen
- Die Masse in einen Spritzbeutel (Lochtülle Größe 5?) füllen und „Tupfer“ in die Kugelmulden spritzen
- Mindestens 2 Stunden kalt stellen und ganz fest werden lassen
- Die fertige Kuchenglasur nach Anweisung auflösen und so weit abkühlen lassen, dass sie gerade noch flüssig ist
- In aus Backpapier gedrehte „Spritztüchchen“ oder Spritzbeutel füllen und die Cremetupfer damit überziehen  
Kühl aufbewahrt, halten sich die Kosakenzipfel mindestens 2 Wochen

