



# Alfajores de Maizena

## Argentinisches Gebäck

Außerdem benötigt man 'Milchkonfitüre' (Dulce de Leche). Maisstärke, Mehl, Natron und Backpulver miteinander mischen. Margarine 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 (ich mache sie sogar noch dünner). 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 Milchkonfitüre, setze ein zweites obenauf. Verstreiche noch etwas von der Milchkonfitüre am Rand und rolle nun den Rand in etwas Kokosflocken.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 163



### Zutaten für 20 Portionen:

<b>250 g</b>	Mais - Stärke (Maizena) (2.5 Tassen)
<b>200 g</b>	Mehl, (1 2/3 Tassen)
<b>½ TL</b>	Natron
<b>2 TL</b>	Backpulver
<b>150 g</b>	Zucker, (0.75 Tassen)
<b>200 g</b>	Margarine Butter
<b>3</b>	Ei(er), davon das Eigelb
<b>1 EL</b>	Cognac (ggf. auch ohne)
<b>1 EL</b>	Vanille - Extrakt
<b>1</b>	Zitrone(n), nur abgeriebene Schale

Rezept von: **Bashiba**