

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Brabanter Plätzchen Backen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

200 g	Mehl	1/2 Teel.	Backpulver
100 g	geschälte gemahlene Mandeln	1	Ei
80 g	Puderzucker	200 g	Butter/Margarine
1	Pk. Vanillinzucker	150 g	Himbeerkonfitüre
1	Teel. Zimtpulver		
250 g	Puderzucker -1	1	Ei davon das Eiweiß
50 g	Puderzucker -2	1/2	Zitrone davon
	Himbeer- oder Kirschsirup		einige Tropfen
1	Essl. rote Speisefarbe		Zitronensaft

Mehl, Mandeln, Puderzucker, Vanillinzucker, Zimt und Backpulver mischen. mit Ei, Butterflöckchen rasch verkneten. Teig in Folie mindestens eine Stunde kalt stellen. Ofen auf 175°C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen und mit ovalen Förmchen (etwa 6x4 cm) Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen 12 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen dünn mit durch ein Sieb passierter Konfitüre bestreichen, übrige Kekse darauf setzen. Für den Guß Puderzucker 1 mit Sirup glatt rühren und mit einem Tropfen roter Speisefarbe schön rosa färben. Plätzchen mit einer Gabel in die Glasur tauchen, herausheben, auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. (Es reicht auch, wenn nur die Oberfläche leicht in die Glasur getaucht wird. Die Ränder brauchen nicht bedeckt sein). Übrigen Puderzucker 2 mit Eiweiß und Zitronensaft verrühren. Die Glasur in einen Plastikbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, die Kekse mit einer diagonalen Linie und 2-3 Tupfer verzieren.