

Plätzchen Rezepte

Kleine Spitzbuben Backen

Anzahl: 60 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen

400 g Mehl
200 g Butter
3 Eigelb
100 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker
1 Zitrone; abger.Schale u.Saft
50 g geriebene Haselnüsse

Außerdem

1/2 Tas. Erdbeerkonfitüre

1/2 Tas. Puderzucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Eigelbe, den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Nüsse in die Mitte geben und alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den Teig zur Kugel formen und in einem verschließbaren Gefäß 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig portions-weise auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Plätzchen und Ringe in gleicher Anzahl und Größe ausstechen.

Die Plätzchen und die Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene im heißen Backofen etwa 10 Minuten hellbraun backen. Mit einem Messer vom Blech heben und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Die Konfitüre mit dem Zitronensaft verrühren. Die Ringe mit Puderzucker besieben. Die runden Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und je einen Ring darauf setzen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden ohne Kühlzeit. Pro Stück ca. 300 kJ = 72 kcal.

