

Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Spitzbuben wie von Oma



Teigmenge für ca. 20 Stück

Zutaten

375 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter
1 Eiweiß
120 g gemahlene Haselnüsse
150 g Johannisbeergelee
Puderzucker zum
Bestäuben

In einer Schüssel mit der Küchenmaschine Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Butter in Stückchen, Eiweiß und die gemahlene Haselnüsse zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 7 mm dick ausrollen. Dann mit runden Ausstechförmchen mit gewelltem Rand (Ø ca. 5 cm) Plätzchen ausstechen. Dann bei der Hälfte der Plätzchen mittig eine kleine Form ausstechen (Herzen, Sterne oder Kreise).

Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech legen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech auf die mittlere Schiene schieben und die Plätzchen in 12 Minuten backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Johannisbeergelee erwärmen. Die Plätzchen ohne Loch mit dem Gelee bestreichen, die anderen Hälften aufsetzen, andrücken und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.