

Kyras Geleepätzchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

375 g Mehl
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker
250 g zimmerwarme Butter

Johannisbeer- oder Himbeergelee
zum Füllen

Puderzucker zum Bestreuen

EIN REZEPT VON:

Kyra Luft

AUS:

Wallau

TIPPS:

SO GEHT'S:

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen.
Diesen ca. 1 Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.
Danach den Teig (portionsweise) auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen und je nach gewünschter Größe mit runden oder sternenförmigen Plätzchenförmchen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem kleinen Förmchen in der Mitte eine Öffnung ausstechen.
Dann die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft (oder 180 Grad Oberhitze) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Danach die Plätzchen abkühlen lassen (am besten auf einem Rost). Nach dem Abkühlen den Gelee auf die ganzen Plätzchen streichen und jeweils mit einem in der Mitte ausgestochenen Plätzchen belegen.
Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.