

Hermann-Grundteig füttern

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten

* TEIG

400 g Mehl
250 g Mandeln; geschält und
--gerieben
300 g Butter
250 g Zucker
1 ts Zimt
2 ts Backpulver

* FÜLLUNG

Himbeer- oder Johannisbeer-
--gelee

* GUSS

200 g Puderzucker
Zitronensaft

* QUELLE

-Hermine Bader
-erfasst von Petra Holzapfel

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten. Auswellen und runde Plätzchen daraus ausstechen (ca. 4 cm Durchmesser). Bei mittlerer Hitze (200°C) auf Backpapier in ca. 8-10 Minuten hellgelb backen. Jeweils 2 Plätzchen mit dem Gelee aufeinander kleben. Aus Puderzucker und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur rühren und die Törtchen damit überziehen.