

## Hochzeits-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Plätzchen  
Weihnachten

### \* FÜR DEN TEIG

400 g Mehl  
200 g Butter  
3 Eigelb  
100 g Zucker  
2 ts Vanille-Zucker  
50 g geriebene Haselnüsse  
abgeriebenen Schale einer  
-- Zitrone, unbehandelt  
Mehl zum Ausarbeiten  
Butter für das Blech

### \* AUßERDEM

200 g Holunderbeer-Gelee  
Saft einer Zitrone  
Puderzucker zum bestäuben

### \* QUELLE

- Backen aktuell Nr. 35  
- Weihnachtsplätzchen  
- erfaßt von Horst Aderhold

Alle Teigzutaten verkneten, in Folie gehüllt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

Dann auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte dünn ausrollen, Plätzchen und ebenso viele Ringe ausstechen.

Auf das gut gebutterte Backblech heben.

Backzeit: ca. 10 Minuten Strom: 200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe  
3 (vorgeheizt) Heißluft: 180 °C (vorgeheizt)

Das Gelee mit dem Zitronensaft glattrühren. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit dünn bestreichen und je ein mit Puderzucker bestäubtes Ringchen daraufsetzen. Das übrige Gelee vorsichtig in die Öffnung füllen.

HA\*\*\*\*\*