

Cevi@Home

Backstunde mit Pinu'u

Für das Programm fraged ihr am beste euches Mami oder eure Papi zum helfe

Zutaten:

300g Mehl

100g Mandeln, gemahlen

150g Puderzucker

1 prise salz

1 Pack Vanillezucker

1TL geriebene Zitronenschale

200g Butter

1 Ei

Erdbeerkonfi



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Butter in Flöckchen und Ei darauf geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden kalt stellen.

Bleche mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Den Teig durchkneten, halbieren und auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen.

Plätzchen ausstechen, in jedes zweite mit einem Apfelausstecher je 1 - 3 kleine Löcher stechen. Die Plätzchen auf den Blechen im Ofen in 10 - 12 Minuten blassgelb backen.

Das Johannisbeergelee glatt rühren und auf die heißen, nicht durchlöcherten Plätzchen streichen. Je 1 durchlöchertes Plätzchen aufsetzen und etwas andrücken.

Die Spitzbuben abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Und denn en Guete!!!

Viel Spass!