

Unsere Rezeptidee

Mürbeteigplätzchen mit Marmelade



Zutaten:

für etwa 25 Plätzchen

250 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter

2 Eier

1 Prise Salz

Marmelade nach Wahl

Puderzucker



Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, Eier und Salz in einer Schüssel mit den Knethaken eines Handrührgeräts und/oder mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

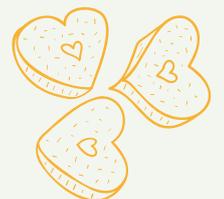
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen. Dafür eine in zwei Größen vorhandene Ausstechform benutzen. Für ein Plätzchen jeweils zwei Mal die große Ausstechform benutzen und in eine der Hälften mit der kleineren Ausstechform die Mitte herausstechen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Die Plätzchenhälften ohne ausgestochene Mitte mit Marmelade bestreichen und die ausgestochene Hälfte darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Folge uns bei Instagram für noch mehr
Rezepte und Lebensmittelinfos:
[@heimischelandwirtschaft](https://www.instagram.com/heimischelandwirtschaft)