

Kirschkrustchen

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

etwa 4 EL Kirschkonfitüre

1 Msp. gemahlener Zimt

Streuselteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

150 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

1/2 Rö. Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Konfitüre mit Zimt verrühren.

3. Streuselteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter oder Margarine, Ei und Aroma hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu feinen Streuseln verarbeiten. Etwa ¼ Streusel beiseitestellen, übrige Streusel zu einem zusammenhängenden Teig weiterverarbeiten.

4. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen. Beliebige Plätzchenmotive ausstechen und auf das Backblech legen. Jeweils in die Mitte der Plätzchen etwas von der Füllung geben.

5. Die Streusel auf den Plätzchen verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 7 g, kJ: 229, kcal: 55

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.