



# Gefüllte Butterplätzchen mit Pflaumenmus

Butterkekse mit einer süß-scharfen Füllung aus Pflaumenmus

etwa 60 Stück  gelingt leicht  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Butter  
175 g brauner oder weißer Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
300 g Weizenmehl  
etwa 1 EL Zwetschgenwasser oder Milch

### Füllung:

1 Stück Ingwer, etwa walnussgroß  
etwa 250 g Pflaumenmus  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Bestreuen:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Butter in einem Topf zerlassen und anschließend in einer Porzellan- oder Edelstahlschüssel etwa 45 Min. kalt stellen.

## 2 Knetteig:

Die etwas fest gewordene Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker auf höchster Stufe unterrühren, bis die Masse schaumig geworden ist. Mehl und Zwetschgenwasser oder Milch unterrühren. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig portionsweise etwa 3 mm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und beliebige Motive ausstechen, dabei jedes Motiv doppelt ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Min.**

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

- 4 **Füllung:**  
Ingwer schälen, sehr fein reiben und mit Pflaumenmus und Sahnesteif verrühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen. Je ein Plätzchen daraufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

