



# Gefüllte Gewürz-Butter-Tannen

Feine Gewürzplätzchen mit einer Füllung aus Johannisbeerfruchtaufstrich

etwa 60 Stück  gelingt leicht  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

275 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter  
½ gestr. TL Muskatblüte (Macis)  
½ gestr. TL gemahlener Kardamom  
½ gestr. TL gemahlener Anis  
1 Msp. gemahlener Piment

### Füllung:

etwa 200 g samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

### Guss:

2 TL Butter  
150 g Puderzucker  
etwa 3 TL heißes Wasser  
etwa 1 EL samtiger Johannisbeer-Fruchtaufstrich

## 1 Knetteig:

Mehl und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher Tannenbäume (6-7 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: 7 - 8 Minuten**

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



**4 Füllung:**

Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Kurz abkühlen lassen. Auf die Hälfte der Tannenbäume mit einem Löffel jeweils etwas Fruchtaufstrich geben. Je einen Tannenbaum auflegen und leicht andrücken.

**5 Guss:**

Butter zerlassen. Puderzucker mit flüssiger Butter und heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss anrühren. Guss und Fruchtaufstrich getrennt in kleine Gefrier- oder Spritzbeutel geben, verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Immer nur auf einige Plätzchen Guss spritzen, verstreichen und, bevor er fest wird, mit dem Aufstrich Punkte, Linien oder Kringel darauf spritzen und mit einem kleinen Holzstäbchen beliebig verziehen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Teig auch schon am Vortag zubereiten.
- Nach Belieben die gefüllten Plätzchen mit anderen Motiven zubereiten.

