

# Gefüllte Vanilletaler

Knusprige Weihnachtsplätzchen mit rotem Gelee

etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (der Größe M)

### Außerdem:

20 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

etwa 100 g rotes Gelee , z. B.

Johannisbeergelee

## 1 Knetteig:

Mehl und Backin 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. Teig auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten, halbieren und jede Hälfte zu 2 Rollen (etwa 35 cm lang) formen. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker mischen, auf Backpapier geben und die Teigrollen darin wälzen. Die Teigrollen zugedeckt auf einem Brett etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Von den Teigrollen ½ cm dicke Scheiben abschneiden. Taler auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 9 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Kekse nach dem Backen sofort mit der Unterseite in den restlichen Zucker eintauchen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Rotes Gelee glatt rühren, die Hälfte der Taler damit bestreichen. Jeweils einen Taler mit der Zuckerseite nach unten darauf setzen und leicht andrücken.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Plätzchen in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

