





Hanseaten

Bunt verzierte Plätzchen mit Konfitüre gefüllt.

etwa 15 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

etwa 2 geh. EL rote Konfitüre

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe rot

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und Taler von Ø etwa 6 cm ausstechen. Teigtaler auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Füllung zubereiten:

Konfitüre glatt rühren. Die Unterseiten von der Hälfte der Kekse damit bestreichen und mit der anderen Hälfte der Kekse zusammensetzen.

4 Verzieren:

Zuckerguss nach Packungsanleitung durchkneten und auf 2 Schälchen verteilen. Eine Hälfte mit roter Back- & Speisefarbe (Dosierung beachten) einfärben und mit einem Messer auf die Kekse streichen. Nach Belieben mit Zuckerdekor bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen und kühl gelagert, lässt sich das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

