

Orangen-Johannisbeer-Plätzchen

Leckere Plätzchen zum Ausstechen aus Mürbeteig, gefüllt mit Johannisbeerkonfitüre.

etwa 45 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

180 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

3 Eigelb (Größe M)

125 g weiche Butter oder

Margarine

2 EL Milch

50 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

Füllung:

etwa 300 g schwarze

Johannisbeerkonfitüre

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Teig in 2 Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dick ausrollen. Jeweils eine gerade Anzahl an unterschiedlichen Plätzchen ausstechen, jedes Motiv auf je ein Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



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

4 Füllung zubereiten:

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwas einkochen. Konfitüre etwas abkühlen lassen, jeweils die Hälfte aller Plätzchen eines Motivs dünn mit der Konfitüre bestreichen und ein passendes Plätzchen daraufsetzen.

5 Verzieren:

Die übrige Konfitüre nochmals erhitzen und etwas einkochen. Konfitüre mit einem Teelöffel über die zusammengesetzten Plätzchen sprengeln, **sofort** mit Finesse bestreuen und trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen schmecken auch ungefüllt sehr lecker.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 2 Wochen aufbewahren.

