


Terrassen-Tannen

Knusprige Plätzchen mit gemahlene Mandeln und mit rotem Gelee gefüllt.

etwa 70 Stück

 gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher Tannenbaum, 3er-Set

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Msp. gemahlene Gewürznelken

1 TL gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

125 g weiche Butter oder

Margarine

100 g gemahlene Mandeln mit

Schale

Füllung:

etwa 100 g rotes Gelee, z. B.

Himbeer oder Johannisbeere

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Etwa 70 große und 70 kleine Tannen ausstechen und nach Größe sortiert auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben. Für größere Tannen

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.



Für kleinere Tannen

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 8 Min.

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

4 Füllung zubereiten:

Gelee glatt rühren und mit Hilfe eines Tafelmessers etwas davon auf die größeren Tannen streichen. Die kleineren Tannen darauf setzen und etwas fest drücken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch etwa 125 g beliebige Konfitüre verwenden. Diese aber vorher durch ein Sieb streichen.

