

Terrassenplätzchen

Knusprige Plätzchen mit Gelee gefüllt zu Weihnachten

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

80 g rotes Gelee , z. B.

Johannisbeergelee

etwa 2 EL Puderzucker

1 Knetteig:

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 Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig portionsweise etwa ½ cm dick ausrollen und Plätzchen von gleicher Form und gleicher Anzahl, aber in 3 verschiedenen Größen (Ø 4 cm, 3 cm, 1,5 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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

- 4 Zum Bestreichen das Gelee glatt rühren. Von je 3 Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite damit bestreichen und terrassenförmig auf das größte setzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nur Plätzchen einer Größe auf einem Backblech backen, damit sie gleichmäßig braun werden.
- Die Terrassenplätzchen sind etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen haltbar.

