



Haus der Jugend - Rezepte

Juwelen-Plätzchen

Gewählte Zutaten:

240 g Mehl
150 g Butter
2 Eigelb
70 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale oder 1 Pck. Citrobäck
1 Prise(n) Salz
Himbeerkonfitüre und/oder Johannisbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten werden zusammen mit den Knethaken zu einem glatten Teig verknetet.

Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 - 2 Std. kalt stellen
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft ca. 180 Grad) vorheizen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und aufs Backblech setzen.

Mit dem Zeigefinger nun kleine Löcher in die Kugeln eindrücken

Die Konfitüre glatt rühren mit einem kleinen Espresso-Löffel o.ä. in die Vertiefungen der Teigkugeln füllen.

Im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.... einfach schmackhaft!