

### Rezept

# Pfauenaugen

Ein Rezept von Pfauenaugen, am 28.04.2024

#### **Zutaten**

**125 g** weiche Butter **1 Prise** Salz

**75 g** Zucker **1 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker

**1 M** Ei **200 g** Mehl (Type 405)

**1 Msp.** Backpulver Backpapier für das Blech

Mehl zum Verarbeiten Puderzucker zum Bestreuen

**100 g** rotes Johannisbeergelee

## Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 160 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und die Zutaten mit den Knethaken rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Teig etwas flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
- 2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Glas oder einem Ausstecher (nach Belieben mit gewelltem Rand) ca. 7 cm große Plätzchen ausstechen und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Aus der Hälfte der Plätzchen mit einer kleinen Lochtülle drei Kreise ausstechen (ersatzweise einen Apfelausstecher verwenden). Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Herausnehmen.
- 3. Die Plätzchen mit den Löchern noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Das Gelee aufkochen und glatt rühren. Die ungelochten Plätzchen mit Gelee bestreichen, die Plätzchen zusammensetzen und leicht andrücken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.