Rezept

Terrassenplätzchen mit Himbeergelee

Ein Rezept von Terrassenplätzchen mit Himbeergelee, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	Salz
1 EL	Vanillezucker
ca. 150 g	Himbeergelee
	Puderzucker zum Bestreuen
2	Eigelb (M)
100 g	Zucker
150 g	kalte Butter
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eigelbe und 1 Prise Salz hineingeben. Den Zucker, den Vanillezucker und die Butter in kleinen Stückchen auf dem Rand verteilen. Die Zutaten vom Rand aus mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kalt stellen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Mürbeteig auf wenig Mehl 2 - 3 mm dünn ausrollen. Nach und nach mit drei runden Ausstechformen (mit Wellenrand) von unterschiedlicher Größe (ca. 2,5 cm, 4 cm und 5,5 cm Ø) jeweils die gleiche Anzahl Plätzchen ausstechen.

3. Die Plätzchen auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) in jeweils 7 - 10 Min. goldgelb backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Das Himbeergelee leicht erwärmen und glatt rühren. Jeweils etwas davon mittig auf die Plätzchen mit dem mittleren und dem großen Durchmesser geben und je drei Plätzchengrößen terrassenartig aufeinandersetzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.