

Rezept

# Ananasplätzchen

Ein Rezept von Ananasplätzchen, am 22.09.2023

## Zutaten

**150 g** Magerquark

**150 g** Butter

**150 g** Puderzucker

**150 g** Mehl (Type 405)

**1 Dose** Ananas (350 g Abtropfgewicht)

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 4 g F, 1 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Quark, Mehl und Butter in einer Schüssel mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 2 Std. oder am besten über Nacht zugedeckt kühl stellen und ruhen lassen.
2. Die Ananas abgießen, dabei 12 EL Saft auffangen und die Ananas in kleine Stücke schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise von 7 cm Ø ausstechen oder den Teig nach Belieben in Quadrate à 7 × 7 cm schneiden.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Ananasstücke auf die untere Hälfte der Teigkreise oder -quadrate geben und die oberen Teighälften darüberklappen. Die Teigränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.
4. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Ananasplätzchen daraufsetzen und im Ofen (Mitte) in etwa 20 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Den Puderzucker mit dem aufgefangenen Ananassaft glatt rühren. Die Plätzchen mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.