

Rezept

Brabanter

Ein Rezept von Brabanter, am 20.04.2024

Zutaten

220 g Mehl	1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver	100 g geschälte gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale	175 g kalte Butter
1 Ei	150 g Himbeergelee
1 TL Himbeergeist (wer mag)	300 g Puderzucker
2 EL lauwarme Milch	1 EL Himbeersirup
1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe	1 TL Zitronensaft
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Backpulver, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen. Mit der Butter in Flöckchen und dem Ei rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (5 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Füllung Himbeergelee und Himbeergeist – wer mag – verrühren. Die Unterseite der Plätzchen damit bestreichen und jeweils 2 Plätzchen zusammensetzen.
4. Für die Verzierung 250 g Puderzucker mit Milch und Himbeersirup verrühren. Mit Lebensmittelfarbe rosa färben und die Plätzchen damit überziehen. 50 g Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Ein kleines Loch einstechen und helle Wellenlinien auf die Plätzchen spritzen.