

Rezept

Pfauenaugen

Ein Rezept von Pfauenaugen, am 24.01.2025

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.