

Rezept

# Wunderplätzchen

Ein Rezept von Wunderplätzchen, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>50 g</b> Butter	<b>150 g</b> Frischkäse (0,2 %)
<b>100 g</b> brauner Zucker	<b>1</b> Ei
<b>1 TL</b> abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale	<b>250 g</b> Mehl
1/2 TL Backpulver	<b>100 g</b> Puderzucker
1-2 TL Himbeersirup (ersatzweise etwas rote Speisefarbe)	1-2 EL fettarme Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 40 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter schmelzen. Frischkäse mit Zucker, Butter und Ei cremig rühren. Zitronenschale unterheben. Das Mehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte vorsichtig unterrühren. Restliches Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform oder einem Glas Kreise von 3 cm ausstechen. Mit einer kleineren Ausstechform jeweils in der Mitte ein Loch ausstechen, so dass Ringe entstehen. Oder den Teig in 10 cm lange Streifen schneiden, zu Rollen formen und diese zu Kringel flechten. Die Kekse auf das Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) die Plätzchen in 15-18 Min. hellgelb backen.
3. Für die Glasur Puderzucker mit Himbeersirup und Milch glatt rühren. Die abgekühlten Wunderplätzchen mit dem rosa Zuckerguss glasieren.