

Rezept

Zuckerfreie Ausstecher mit Fruchtfüllung

Ein Rezept von Zuckerfreie Ausstecher mit Fruchtfüllung , am 28.06.2026

Zutaten

150 g kalte Butter	2 Eigelb (M)
260 g Dinkelmehl (Type 630)	30 g Dattelsüße (Bioladen)
1 TL Spekulatiusgewürz (ersatzweise ½ TL Zimtpulver, ¼ TL gemahlener Kardamom, 1 Msp. gemahlene Nelke)	60 g zuckerfreier Fruchtaufstrich (z. B. Pflaumen-Birnen-Mus)

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Ausstecher (rund, gewellt, 5 cm)

Mini-Ausstecher (Herz)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 5 g F, 1 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Die kalte Butter würfeln und mit Eigelben, Mehl, Dattelsüße und Spekulatiusgewürz rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 175° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche (oder zwischen zwei Bögen Backpapier) ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit dem runden Ausstecher 50 Kreise ausstechen. Mit dem Mini-Ausstecher aus 25 Plätzchen in der Mitte ein Herz ausstechen.
3. Die Plätzchen auf die Backbleche setzen und nacheinander im Ofen (Mitte) 7-8 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter ca. 20 Min. auskühlen lassen. Die Plätzchen ohne Herz mit etwas Fruchtaufstrich bestreichen, je 1 Ausstecher mit Herz in der Mitte daraufsetzen und leicht andrücken. Die Plätzchen vor dem Verpacken trocknen lassen und in einer Blechdose im Kühlschrank ca. 1 Woche aufbewahren.