

Sahne - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Kleingebäck, Sahne

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

250	Gramm	Weizenmehl
1	Prise	Backin
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Eigelb
175	Gramm	Butter, weich, oder Margarine

BELAG

1		Eiweiss
1	Teel.	Wasser
		Hagelzucker

FUELLUNG

250	ml	Schlagsahne
1	Pack.	Sahnesteif
1	Essl.	Zucker
		Sauerkirschkompott, angedickt mit etwas Speisestaerke

Anleitung:

Weizenmehl mit Backin mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen. Den Teig etwa 3 cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser 6 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen.

Der Belag : Eiweiss mit Wasser verschlagen, die Hälfte der Teigplätzchen dünn damit bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unterhitze: 170 - 200 GradC (vorgeheizt) Heissluft: 150 - 180 GradC (nicht vorgeheizt)