

Neapolitaner

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er)
250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kakaopulver
2	Essl.	Gelee (Johannisbeegelee)

FÜR DIE GLASUR

Etwas Zucker - Guss, hell

Anleitung:

Fett cremig rühren, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut unterrühren. Mehl und Kakao dazusieben, untermischen. Kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 15 Minuten backen. Johannisbeergelee mit 1 EL Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen. Je 2 Plätzchen mit Gelee zusammensetzen. Mit Zuckerguss garnieren.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 50

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten