

Belgische - Kirschrosetten

Kategorien: Plätzchen, Land, Belgien

Zutaten für: 30 Stück

125	Gramm	Mehl
40	Gramm	Speisestärke
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Weiche Butter
		Außerdem:
15		Rote Cocktailkirschen

Anleitung:

1. Das Mehl mit der Stärke, Puderzucker und Vanillezucker mischen
Zusammen mit der Butter zu einem glatten Teig verrühren und
zugedeckt 30 Minuten kalt stellen
2. Backofen auf 175 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier
auslegen
3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben, kleine
Häufchen daraus auf das Blech spritzen Die Cocktailkirschen
halbieren und in der Mitte auf die Plätzchen setzen leicht
hineindrücken
4. Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten
backen Auf dem Blech auskühlen lassen Zubereiten: etwa 20 Minuten -
Kühlen: etwa 30 Minuten - Backen: etwa 15 Minuten