

Erdbeer - Daiquiri - Plätzchen .

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 50 Stücke

100	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Limettensaft und abgeriebene Schale von 1 Limette
1		Ei (Größe M)
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
3	Essl.	Erdbeerkonfitüre
2	Essl.	Weißer Rum
		Mehl zum Arbeiten
		Bunter Deko-Zucker (Backregal)

Anleitung:

1. Butter, Puderzucker, Limettensaft, -schale und Ei schaumig rühren. Mehl und Stärke unterkneten. 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen Konfitüre aufkochen, durch ein Sieb streichen. Rum einrühren.

3. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche 1/2 cm dick ausrollen. Mit Hilfe von Ausstechformen (Haushaltsläden) oder einer Schablone Erdbeeren ausstechen. Kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 12 Minuten backen. Rum-Konfitüre in die Vertiefungen füllen, trocknen lassen. Nach Belieben mit Deko-Zucker bestreuen.

3-4 Wochen haltbar