

## Glückspilze

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

75	Gramm	Zucker
100	Gramm	Belegkirschen, grün
200	Gramm	Belegkirschen, rot
150	Gramm	Butter
1	Pack.	Vanillinzucker
1/2	Teel.	Backpulver
400	Gramm	Weizenmehl
50	Gramm	Puderzucker
2		Eier
100	Gramm	Mandeln, abgezogen und Halbiert

### Anleitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben und Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschliessend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten, ihn eine Zeitlang kalt stellen und den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einer runden gezackten Form (Durchmesser etwa 5 cm) Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und mit Kondensmilch bestreichen. Mit den Belegkirschen und den Mandeln in Form von Pilzen garnieren und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 175-200 Grad etwa 10-12 Minuten backen. Zum Verzieren Puderzucker sieben und mit Wasser verrühren, so dass eine spritzfähige Masse entsteht. Mit Hilfe eines Pergamentpapiertütchens als Tupfen auf die erkalteten Kirschen spritzen.