

Handkuchen mit Preiselbeer

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

		Für ca. 20 Stück:
200	Gramm	Butter
3	Essl.	Wiener Backzucker
300	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
3		Eigelbe
3	Essl.	Eiskaltes Wasser
		Wiener Staubzucker Mühle zum Bestreuen

FÜR DIE FÜLLUNG/MARMELADE

1	kg	Grantn {=Preiselbeeren}
500	Gramm	Wiener Gelierzucker 2:1
1/2	Messersp.	Nelkenpulver
1		Zimtstange

Anleitung:

Für die Füllung / Marmelade die Grantn waschen, abtropfen lassen und die Stiele abzupfen. Mit Wiener Gelierzucker verrühren und wenn gewünscht pürieren. Die Zimtstange und die Nelken hinzufügen. Fruchtmasse aufkochen und 4 min. sprudelnd kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit die Marmelade nicht am Topfboden kleben bleibt. Anschließend die Gelierprobe machen.

Fünf Einmachgläser mit heißem Wasser ausspülen, trocknen lassen. Die fertige, noch heiße Marmelade sofort in die Gläser füllen, verschließen und die Gläser auf den Kopf stellen. Abkühlen lassen.

Die Butter in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, Mehl einer Prise Salz, zwei Eigelb und drei Esslöffeln eiskaltem Wasser zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Folie gewickelt mindestens eine Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche circa 4 mm dick ausrollen. Gleich viele Kreise mit 6 cm und 6,5 cm ausstechen. Die kleineren Kreise auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Die Grantn-Marmelade mit einem Teelöffel mittig auf den Kreisen verteilen. Dabei circa 1 cm Rand freilassen. In die größeren Kreise mit einem Messer je ein Kreuz ritzen, die Kreise auf die kleineren Teiglinge setzen. Den Rand mit den Zinken einer Gabel fest zusammendrücken.

Ein Eigelb mit einem Esslöffel kaltem Wasser verquirlen und die Hand-Pies damit bepinseln. Anstatt des Eigelbes kann man auch nur Wasser zum Bestreichen verwenden. Die Hand Pies im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft auf der zweiten Schiene von unten nacheinander für 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Die Grantn-Hand Pies lauwarm direkt auf die Hand servieren. Für die Füllung kann Marmelade nach Wahl verwendet werden. Die frischen Hand Pies mit Wiener Staubzucker bestreut servieren.