

Plätzchen mit Preiselbeeren und Kokosstreusel.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker
1		Ei(er), Gr. M
1/2	Flasche	Aroma (Orangen-)
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Mandel(n), gemahlen
1	Pack.	Vanillezucker
1	klein.	Glas Gelee, Preiselbeergelee (weihnachtlich Gewürzt, wer mag)
50	Gramm	Mehl, (Zutaten für die Streusel)
100	Gramm	Kokosraspel
75	Gramm	Butter, kalte
50	Gramm	Zucker

Anleitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Aus den angegebenen Zutaten ein Teig herstellen, dünn ausrollen. Mit runden oder blattförmigen Formen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit dem Preiselbeergelee einstreichen. Die Zutaten für die Kokosstreusel vermengen und auf die Plätzchen streuen. Bei 180°C goldbraun backen, etwa 12 Min. Das Rezept reicht für 3 Bleche.