

Kaiser - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für	Portionen
250	Gramm	Mehl	
50	Gramm	Speisestärke	
80	Gramm	Mandeln, gemahlen	
175	Gramm	Puderzucker	
1	Pack.	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	
225	Gramm	Butterschmalz	
1		Ei(er), davon das Eigelb	
5	Essl.	Gelee (Quittengelee)	
20	ml	Weinbrand	

Anleitung:

Mehl, Speisestärke, Mandeln, 125 g Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Butterschmalz und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Je 25 Kränze mit und ohne Loch ausstechen. Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Gelee und Weinbrand verrühren. Abgekühlte ganze Plätzchen damit bestreichen, Plätzchen mit Loch darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.