

## Knusper - Plätzchen - Gefüllt

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 16 Stück

1	Pack.	Backmischung "Nuß-Mandelblätter"
50	Gramm	Butter oder Margarine
50	Gramm	Frutta-Mix, gibt's fertig zu kaufen Ersatzweise gemischte, kandierte Früchte In kleine Würfel geschnitten Mehl und Fett fürs Backblech

### Anleitung:

Die Backmischung nach Anweisung mit dem kalten, in Flöckchen geschnittenen Fett und 1 Eßlöffel Wasser in eine Schüssel geben. Den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen und dann mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Rolle (2 cm R) formen. Die Teigrolle solange kalt stellen, bis sie fest ist. Dann in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Plätzchen in einem Abstand von ca. 5 cm auf ein leicht gefettetes, bemehltes Backblech legen.

Das Gebäck mit einem Messer flachdrücken und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 10-15 Minuten backen. Die Plätzchen nach ein paar Minuten vom Backblech lösen und auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Die Glasur (liegt der Backmischung bei) im Wasserbad auflösen. Auf die Mitte der Plätzchen je einen Teelöffel Glasur und ca. 1/2 Teelöffel kandierte Früchte geben und fest werden lassen.

Kalorien: Stck. 100 kcal.

Zubereitungszeit: 60 min.