

## Kirsch - Rosetten - Belgische

Zutaten für: 30 Plätzchen

125	Gramm	Mehl
40	Gramm	Speisestärke
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Weiche Butter
		Außerdem:
15		Rote Cocktailkirschen

### Anleitung:

1. Das Mehl mit der Stärke, Puderzucker und Vanillezucker mischen  
Zusammen mit der Butter zu einem glatten Teig verrühren und  
zugedeckt 30 Minuten kalt stellen

2. Backofen auf 175 Grad vorheizen, ein Backblech mit Backpapier  
auslegen

3. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben, kleine  
Häufchen daraus auf das Blech spritzen Die Cocktailkirschen  
halbieren und in der Mitte auf die Plätzchen setzen leicht  
hineindrücken

4. Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten  
backen Auf dem Blech auskühlen lassen

Zubereiten: etwa 20 Minuten - Kühlen: etwa 30 Minuten - Backen: etwa  
15 Minuten

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann