

Terrassenplätzchen



Zutaten:

- 200 g Weizenmehl (Typ 405), plus etwas Mehl zum Bestäuben
- 100 g Butter
- 1 Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 kleine Eigelbe (Größe M)
- Ca. 80 g Johannisbeergelee, rot
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Für den Plätzchenteig das Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Salz und Eigelbe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 3-4 Stunden kühlen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche 3-5 mm dünn ausrollen und mit Mehl bestäuben.

Mit einem Ausstecher (3 unterschiedliche Größen) Plätzchenkreise ausstechen.

Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

Im auf 160°C (Umluft) vorgeheiztem Backofen ca. 8-10 Minuten hellgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Je 3 Plätzchen zu Terrassen übereinander setzen und dazwischen etwas (leicht) erwärmtes Gelee streichen. Mit Puderzucker bestäuben.