



Johannisbeer-Plätzchen

Zutaten (für ca. 35 Stück):

- 250g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Backpulver
- 60g Zucker
- 1 Ei
- 200g Margarine
- 100g Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee, oder Frühstücks-Konfitüre, Himbeer-Gelee
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen gemahlene Zitronenschale



Zubereitung:

1. Geben Sie Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel. Verrühren Sie die Zutaten und geben Sie das Ei und die Margarine dazu. Mit einem Knethaken mischen Sie alles zu einem festen Teig, den Sie dann für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Jetzt rollen Sie den Teig etwa 3 mm dick aus und stechen mit einer großen, runden Form (z.B. Blüten-Form, ca. 5 cm Durchmesser) etwa 70 Plätzchen aus. Die Hälfte der ausgestochenen Plätzchen bekommt jetzt in der Mitte ein Loch, das Sie mit einer kleineren Form (z.B. Blüte, Stern oder Herz, ca. 3 cm Durchmesser) ausstechen. Die andere Hälfte ohne Loch bestreichen Sie auf einer Seite mit Frühstücks-Konfitüre, Johannisbeer-Gelee, oder Frühstücks-Konfitüre, Himbeer-Gelee. Danach setzen Sie eine Hälfte mit Loch auf die Hälfte mit Gelee. Drücken Sie die Plätzchen leicht zusammen und legen Sie die fertigen Plätzchen auf ein Backblech.
3. Rund 20 Minuten bei 175°C Oberhitze (Umluft 150°C) brauchen Ihre Johannisbeer-Plätzchen jetzt noch im vorgeheizten Backofen, bevor Sie die ersten fruchtigen Plätzchen knabbern können.