



Rezepte > Andere

# Himbeer-Plätzchen

Zeit gesamt  
🕒 2h 45min

Zubereitungszeit  
🕒 45min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Puderzucker	110 g
Mandeln, gemahlen	100 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Butter	100 g
Eier	1 St.
Himbeerkonfitüre	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Mehl, 100 g Puderzucker, gemahlene Mandeln, Vanillinzucker und 1 Prise Salz verrühren. Kalte gewürfelte Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Arbeitsplatte bemehlen und Teig mithilfe eines Nudelholzes ausrollen. Mit einem Ausstecher, rund, geriffelte Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Von der Hälfte der Plätzchen ein Herz in die Mitte stechen.
3. Die runden Plätzchen jeweils mit Marmelade bestreichen und Herzchendeckel daraufsetzen. Kekse im Ofen ca. 12 Min. goldbraun backen. Himbeer-Plätzchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g