Johannisbeerplätzchen

Zeit gesamt
2h 25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	75 g
Zucker	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	2 TL
Zimt	0.5 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Johannisbeerkonfitüre	150 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt und Muskat mischen und unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kühl stellen.

2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen zu Rauten ausrädeln. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Ofen ca. 10–12 Min. backen.

3. Plätzchen leicht abkühlen lassen. Die Hälfte der lauwarmen Rauten mit Konfitüre bestreichen. Mit übrigen Rauten zusammensetzen und Johannisbeerplätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	139 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g