Butterplätzchen-Terrassen

Backofen **180° C**
Backzeit: ca. 14 min
Zubehör: **Zauberstein**

Zutaten:

5 Eigelbe
180 g Zucker
375 g weiche Butter
500 g Weizenmehl Typ 550

Johannisbeergelee
Puderzucker

Zubereitung:

Eigelbe, Butter und Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren.
Mehl zufügen und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in die kleine Edelstahlrührschüssel legen und mit Deckel **über Nacht** an einen kühlen Ort stellen.

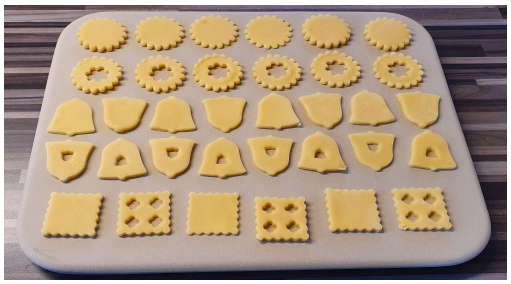
Backofen vorheizen.

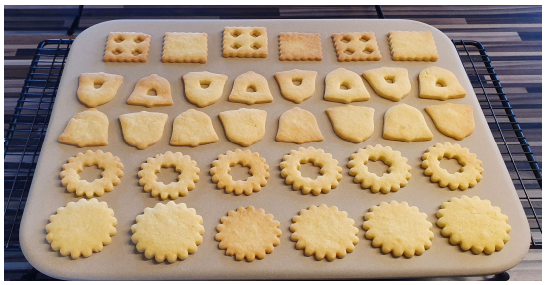
Teig durchkneten, auf der Teigunterlage ca. 2 mm dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf den NICHT gefetteten Zauberstein legen.

Plätzchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 13-14 min hellbraun backen.

Sofort vorsichtig mit kleinen Servierheber vom Stein holen und zum vollständigen Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Johannisbeergelee in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen.
Plätzchen damit bestreichen und 2. Plätzchen daraufkleben.
Mit Puderzucker bestäuben und in einer Keksdose aufbewahren.





Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de

Quelle: Uroma Lotte