

Weihnachtsbacken Rezepte

Gefüllte Fruchtringe

Gattung: Backen, Weihnachten

350 g	Mehl		zum Einfetten
150 g	Zucker	250 g	Himbeergelee
1	Pk. Vanillinzucker		-oder
1 kleine	Ei		Aprikosenkonfitüre
200 g	Butter/Margarine		Puderzucker
	Mehl zum Ausrollen		-zum Bestäuben
	Butter/Margarine		

Aus Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Ei und klein gewürfeltem Fett einenfesten Mürbeteig kneten. In Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 175 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 2-3mm dünn ausrollen. Runde Plätzchen in zwei verschiedenen Größen (z.B. 4 und 5 cm Durchmesser) ausstechen. Beiden kleineren Kreisen jeweils in der Mitte ein kleines Loch ausschneiden. Alle Plätzchen auf gefettete oder mit Backpapierausgelegte Bleche setzen.

Im Ofen 10-12 Minuten backen.

Größere Plätzchen mit Konfitüre oder Gelee bestreichen, jeweils einen kleinen Teigring darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.