

Weihnachtsbacken Rezepte

Hilda Brötchen

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

420 g Mehl
280 g Butter
140 g Zucker (Puderzucker)

2 Eigelb
60 g gemahlene Mandeln
Johannisbeergelee;

Alle Zutaten bis auf das Gelee vermischen, und gut zu einem Teig verkneten (am besten von Hand). Den Teig auf etwa 3 mm ausrollen und mit Ausstechformen Blumen ausstechen (Ø ca. 6cm). Bei der Hälfte der Blumen noch mal die Mitte mit einer runden, etwa 1.5cm breiten Form ausstechen.

Die Blumen auf ein gefettetes Backblech legen und ca. 15 Minuten bei 160°C backen. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen (am Besten aus dem Ofen nehmen, wenn sie anfangen goldbraun zu werden).

Die Blumen vorsichtig vom Blech nehmen (sie brechen sehr leicht, wenn sie heiß sind), etwas abkühlen lassen, die nicht durchgestochenen Teile dünn mit dem Johannisbeergelee bestreichen und mit einem durchgestochenen Teil "zusammenkleben".

Mit Puderzucker bestreuen.

Haltbarkeit prinzipiell 1 Monat