

Weihnachtsbacken Rezepte

Kleeblätter

Gattung: Backen, Weihnachten

Für Den Grundteig

125 g	Kalte Margarine oder Butter	1	Teel. abgeriebene Zitronenschale
175 g	Mehl	2	Eier
3	Essl. Puderzucker		-davon
1	Unbehandelte Zitrone	2	Eigelbe
	-davon	35	Grüne Zuckerperlen

Zutaten für den Grundteig in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Portionen teilen und fingerdicke Rollen formen. Mit dem Wellenschliff-Messer dünne Scheiben von den Teigrollen abschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei jeweils drei Teigscheiben zu einem Kleeblatt zusammenlegen. Die Kleeblätter mit Eigelb bestreichen und je eine grüne Zuckerperle in die Mitte setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kleeblätter bei 175°C (Gas: Stufe 2/Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen.

Tipp! - Verwenden Sie für die Mürbeteigplätzchen gut gekühlte Margarine oder Butter und kneten Sie nur so lange, bis der Teig eben zusammenhält. Wärme und zu intensives Kneten machen den Teig leicht brüchig und bröselig.