

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Geleesterne

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Backen, Kekse; Plätzchen, Weihnachten

250 g	Mehl	125 g	Margarine
70 g	Zucker	200 g	Johannisbeergelee
1/2	Orange, abger. Schale davon	50 g	Puderzucker
2	Eigelb		

Mehl, Zucker, Orangenschale, Eigelbe und Margarine verkneten. Ca. 60 Min. kühlen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig Portionsweise dünn ausrollen. Sterne ausstechen. Bei der Hälfte mit kleinerer Form Mitte ausstechen. Auf die anderen Sterne setzen.

Plätzchen mit Gelee füllen. Ca. 10 Min. backen. mit dem Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 10 Minuten.