



Weihnachtszeit

## ○ TERRASSENPLÄTZCHEN

### ZUTATEN FÜR CA. 60 KEKSE

- > 300 g Mehl
- > 2 gestrichene TL Backpulver
- > 100 g Zucker
- > 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- > 1 Ei(er)
- > 150 g weiche Butter oder Margarine
- > 80 g rotes Gelee z.B. Johannisbeergelee
- > 2 EL Puderzucker



### ZUBEREITUNG

1 Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C/Heißluft: etwa 160°C.

3 Den Teig portionsweise etwa ½ cm dick ausrollen und Plätzchen von gleicher Form und gleicher Anzahl, aber in 2 verschiedenen Größen (Ø 4 cm, 3 cm) ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und das Backblech in den Backofen schieben. Die Backzeit beträgt etwa 10 Minuten.

4 Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Zum Bestreichen das Gelee glatt rühren. Von je 2 Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite damit bestreichen und terrassenförmig auf das größte setzen. Die Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

