



Dolleruper Saftplätzchen

⌚ 20 Minuten

⚙️ einfach

Zutaten

375 g kalte Butter
3 Eigelb (Eiweiß aufbewahren)
200 g Zucker
500 g Mehl

Zubereitung

Mehl auf der Arbeitsfläche häufen, kalte Butter in Würfeln und Zucker darüber geben. Eigelb in eine mittige Vertiefung geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.*

Die Teigrolle und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen* ausstechen. Für die oberen Plätzchen außerdem in der Mitte kleine Kreise ausstechen, den Teig mit dem aufbewahrten Eiweiß bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

Blech mit Backpapier auslegen und die Kekse bei 175°C ca. 15 Min. goldgelb backen, danach abkühlen lassen und in Keksdosen trocken aufbewahren. Vor dem Servieren mit einem Zwergenwiese FruchtGelee nach Wahl bestreichen.

Tipp

Die Zutaten können auch mit dem elektrischen Rührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeitet werden. Das Ausstechen funktioniert prima mit einem Schnapsglas (ca. 5 cm ø) und einem Kerngehäuseausstecher. Sollen die Plätzchen nicht ganz so fein sein, dann nur gleich große Plätzchen backen und füllen.