

GELEERINGE

Klassisches Buttergebäck mit Geleefüllung - lecker!



Zutaten

1	Bio-Zitrone
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
70 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
125 g	Butter (oder Margarine)
	Himbeergelee
	Diamant Puderzucker-Streuer

Zubereitung

1. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
2. Mehl mit Backpulver, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig ca. 5 mm dick ausrollen, aus der einen Hälfte runde Plätzchen ausstechen, aus der anderen Hälfte Ringe, und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 8–10 Minuten backen.
5. Plätzchen abkühlen lassen. Gelee leicht erwärmen, glatrühren und die runden Plätzchen damit bestreichen. Ringe mit Puderzucker bestäuben und darauf setzen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.