

Hildabrödle

Zubereitungszeit: 60 Minuten + ca. 12 Minuten Backzeit/Blech

Ruhezeit: 30 Minuten

Grundmenge: ca. 135 Kekse

Zutaten Teig:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 3 Eigelb
- 1 Ei
- 1 Pck. Vanillezucker



Sonstiges:

- Frischhaltefolie
- Wellholz
- Ausstechformen
- 350 g Waldfruchtarmelade
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker und Eier auf einem große Backbrett aufhäufen und von Hand zu einem glatten Teig verkneten
2. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 min kühl stellen
3. Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5cm dick ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Bei der Hälfte der Kreis mit einer kleinen Form mittig nochmals ein Motiv ausstechen
5. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen
6. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
7. Plätzchenböden mit etwas Marmelade bestreichen und Deckel auflegen
8. Mit Puderzucker bestäuben

Die Plätzchen brauchen 1-2 Tage, um richtig durchzuziehen.