

Bunte Plätzchen

von Theresia Zeitler

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Teelöffel Zimt
250 g Butter
250 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
3 Eier

Marmelade zum Bestreichen
Puderzucker



Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten und kaltstellen (in Frischhaltefolie verpackt). Danach wird der Teig nicht zu dick ausgewellt und daraus die Plätzchen ausgestochen, je zur Hälfte mit bzw. ohne Loch. Die Plätzchen zum Backen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backen: bei 180 °C ca. 12 Minuten backen.

Fertigstellung: Die ganzen Plätzchen mit Marmelade nach Wahl bestreichen und ein Plätzchen mit Loch darauf setzen, danach mit Puderzucker bestäuben. ■