

VANILLE-PLäTZCHEN MIT HIMBEERCRUNCH

Zutaten:

Für ca. 35 stück

300 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb
200 g kalte Butter

Zum Garnieren:
120 g Puderzucker
7 TL Wasser
1 TL Vanilleexktrakt
10 g gefriergetrocknete Himbeeren
2 EL fein gehackte Pistazien
100 g Himbeer-Konfitüre

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 165 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech

legen und 10-12 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Puderzucker mit Wasser und Vanilleextrakt verrühren. Die Himbeeren zerbröseln. Die Plätzchen mit Loch vorsichtig in die Glasur dippen, kurz abtropfen lassen und auf ein Kuchengitter legen. Mit Himbeeren und Pistazien garnieren.

Die Konfitüre durch ein feines Passiersieb streichen. Etwas Himbeerkonfitüre auf die unteren Plätzchen-Hälften streichen und mit den Oberhälften zusammensetzen. Die restliche Konfitüre in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen und jeweils einen kleinen Klecks in die Mitte der Plätzchen geben. Circa 2 Stunden trocknen lassen.