

Plaffenhütchen



Das brauchst du:

185 g Mehl

75 g Zucker

120 g Butter

1 Eigelb

1 Esslöffel Rum

Außerdem: rote Marmelade oder Gelee und Puderzucker

So machst du's richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 180 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Gib das Mehl, den Zucker, die Butter, das Eigelb und den Rum in eine Schüssel und knete das Ganze zu einem geschmeidigen Teig.
- 3.) Rolle den Teig aus und steche mit einer runden Ausstechform (Durchmesser etwa 5 cm) Kreise aus.
- 4.) Gib einen Klecks Marmelade in die Mitte jedes Kreises und drücke mit 2 Fingern an 3 Stellen des Plätzchens das Ganze so zusammen, dass eine Art Käppchen entsteht.
- 5.) Backe das Ganze im Ofen für 15 bis 20 Minuten goldbraun.
- 6.) Besiebe die Plätzchen noch heiß mit Puderzucker.