



Rezeptvorschlag: Wichtelaugen

Für die Plätzchen brauchst du...

- 300 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
- 2 Eier
- 125 g Margarine (alternativ: Butter)
- 70 g Zucker
- 1 EL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung brauchst du...

- Marmelade (z.B. Waldfrucht, Erdbeere, Blaubeere )

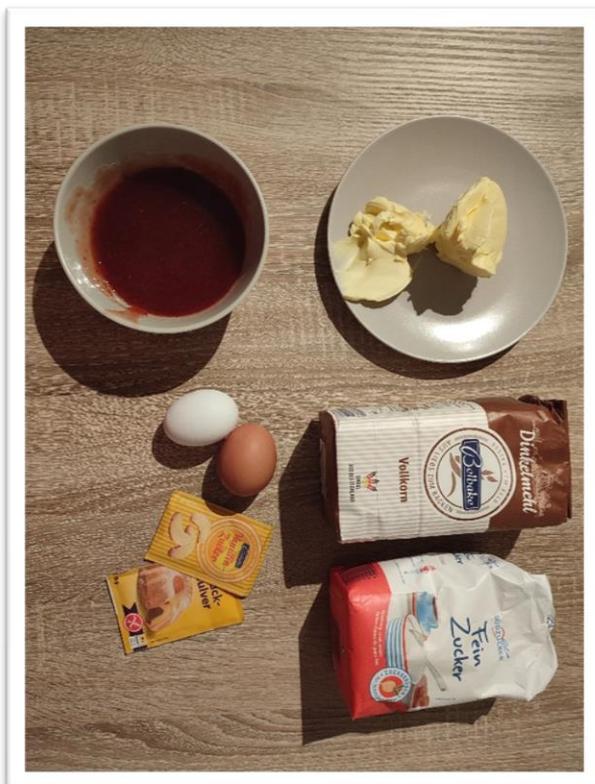
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 30 Min.

Portionen: 60

Außerdem brauchst du...

- 1 große Schüssel
- 1 kleine Schüssel
- 1 Messbecher
- 1 Teelöffel
- 1 Backblech
- Backpapier (alternativ: Alu-Folie)

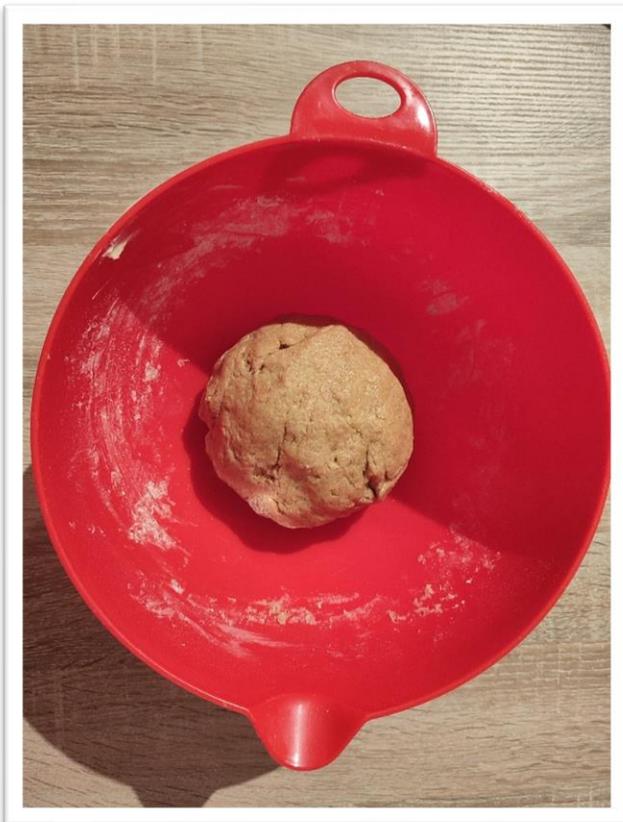




1. Die Zutaten Mehl, Margarine, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.



*Man kann den Teig mit einem Mixer oder Rührgerät vermischen. Genauso gut klappt es aber mit den Händen, aber das wird vielleicht eine kleine „Gatzerei“.*



2. Den Teig zu einer großen Kugel formen und für ca. eine halbe Stunde kühlstellen.





3. Währenddessen die Marmelade in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel glattrühren.

4. Nachdem der Teig etwas geruht hat, Backpapier oder Alu-Folie auf ein Backblech geben.

5. Nun aus dem Teig etwa haselnussgroße Kugeln formen und auf das Backblech geben. Dann mit einem Löffelstiel in die Kugel Löcher stechen.

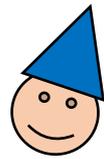




6. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) einstellen.

Dann das Backblech in den Ofen schieben und ca. 10 Min. backen lassen.

*Manchmal geht der Plätzchenteig im Ofen so stark auf, dass sich die Löcher wieder „schließen“. Dann muss man während des Backens noch einmal kurz den Ofen öffnen und die Löcher erneut stechen.*



7. Zum Schluss in die Plätzchenlöcher mit einem Löffel die Marmelade füllen und etwas abkühlen lassen.





Guten Appetit!

