

Hi Hi Hildabrötchen

- die festlich zart-rote Versuchung



MENGE: ca. 35 Stück

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min

WARTEZEIT: 1 h

BACKZEIT: 10 min

PLÄTZCHENTEIG

250 g Butter (kalt)
1 Ei + 1 Eigelb
125 g Puderzucker
1 Prise Salz
375 g Weizenmehl (405)
Abrieb einer 1/2 Zitrone

FÜLLUNG

200 g Johannisbeergelee
oder
Himbeermarmelade

TOPPING

Puderzucker



01

Heize den Backofen auf 160°C Umluft vor. Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus.

02

Richte eine Schüssel mit Mehl und forme darin eine Mulde. Gib die Butter in kleinen Stücken, das Ei und das Eigelb, den Puderzucker, das Salz und den Abrieb der halben Zitrone hinein und verknete alles zu einem mürben Teig. Lege die Teigkugel in Frischhaltefolie eingewickelt für 1 h in den Kühlschrank.

03

Welle den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick aus. Steche die Hälfte des Teigs mit einem bemehlten runden Wellenausstecherle für die unteren Plätzchenhälften aus und lege sie auf das Backblech. Steche die zweite Hälfte des Teigs für die oberen Plätzchenhälften aus, in dem du zusätzlich ein Loch in die Mitte stichst. Backe die Plätzchenhälften für 8-10 min. Sie sollten leicht gebräunt sein.

04

Koche die Marmelade mit 2 EL heißem Wasser kurz auf und lass sie lauwarm abkühlen. Bestreiche die unteren Plätzchenhälften mittig mit einem Klecks Marmelade und drücke die obere Plätzchenhälfte leicht auf.

05

Bepudere die gefüllten Plätzchen mit gesiebt Puderzucker. Und fertig ist die festlich zart-rote Versuchung.

tipps & tricks

- ♥ Hilda-Austecherle gibt es in jeglichen Varianten. Wählt die für euch schönsten Formen aus: Klassisch gewellt, in weihnachtlicher Sternform oder romantisch in Herzform
- ♥ Backt die Plätzchenhälften nicht zu lange, sonst werden die Hildabrötchen nicht so schön zart-mürbe
- ♥ In Vorratsdosen aufbewahrt, sind die Plätzchen locker 3 Monate haltbar