

MiYO Plätzchen

Für etwa 25 Stück

Teig:

125 g Butter
200 g Mehl
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb
Etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Füllung:

100 g Johannisbeergelee
Nach Belieben 2 TL brauner Rum

Zubereitung:

- Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale hineingeben und die Butter am Mehtrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt, 1 Stunde kalt stellen
- Das Johannisbeergelee, wenn gewünscht, mit dem Rum verrühren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher von ca. 5cm Ø etwa 50 Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einem runden Ausstecher von ca. 2,5cm Ø die Mitte ausstechen
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 8 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen die Ausstecher abkühlen lassen und mit etwas Johannisbeergelee bestreichen. Anschließend die Ringe vorsichtig andrücken

