



ROTKREUZ – PLÄTZCHEN FÜR JEDE GELEGENHEIT!

Rezeptvorschlag für ca. 30 Stück

Zubereitet in 40 bis 50 Minuten

Teig:

Mehl	250 Gramm
Backpulver	½ Teelöffel
Butter	150 Gramm
Eier	1
Salz	1 Prise
Vanillezucker	1 Päckchen

Füllung:

Himbeergelee oder Johannisbeergelee	200 Gramm
Puderzucker	

Zubereitung:

1. Mehl mit Backpulver mischen, Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehl verteilen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten, im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit dem einfachen Ring 30 runde Flächen, mit dem Kombiring weitere 30 Flächen mit „leerem“ Kreuz ausstechen.
4. Die 60 „Rohkekse“ auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 175 Grad 10 bis 15 Minuten backen.
5. das Gelee glattrühren und die 30 Basisplätzchen damit bestreichen. Die „Kreuzplätzchen“ zuerst mit Puderzucker bestreuen, dann auf das Geleelätzchen legen – Fertig!