

# BUNTER PLÄTZCHEN-TELLER / ENGELSAUGEN



Für diese drei Plätzchensorten benötigt man nur einen Grundteig: das ist der 1-2-3 Mürbeteig, welcher aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl besteht. Dieser Teig wird dann mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinert: einmal als Engelsaugen mit Gelee und Haselnüssen, Nougatherzen mit Zartbitterkuvertüre und Kaffee-Taler mit dekorativer Glasur.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**8 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

## VORBEREITUNG

Verrühre den Zucker mit der Butter und füge das Mehl, Salz und Vanilleextrakt hinzu. Knete daraus schnell einen Mürbeteig. Füge die gemahlene Haselnüsse und die Eigelbe hinzu und knete den Teig nochmals kurz durch. Decke den Teig ab und stelle sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Nimm ihn dann aus dem Kühlschrank heraus und knete ihn gut durch.

## ZUBEREITUNG

Forme den Teig zu einer Rolle mit 2 cm Durchmesser. Schneide 3 cm lange Stücke ab und forme sie zu gleichmäßigen Kugeln. Lege diese auf eine Backfolie und drücke eine Mulde mit dem kleinen Finger, dem Kochlöffelrücken oder einem Balltool ein. Rühre das Gelee glatt und fülle es mithilfe eines Spritzbeutels oder Gefrierbeutels in die Vertiefungen – achte darauf, dass sie nicht zu voll sind. Kühle die Plätzchen erneut für 30 Minuten.

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 15 Minuten. Bestreue sie nach Belieben mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachmachen!

## 1-2-3 MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 50 g** Haselnüsse
- 2** Eigelbe

## FÜLLUNG:

- 200 g** Kirschegelee