Johannisbeertöpfchen



Zutaten

Zutaten für ca. 45 Stück:

Teig:

- 60 g Margarine
- 70 g Schmalz
- 2 kleine Eigelb
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen fertig abgeriebene Zitronenschale
- 25 g Semmelbrösel
- 180 g Mehl

Füllung:

- 100 g Schwarzes Johannisbeergelee

Außerdem:

- 125 g Puderzucker
- 1-2 Esslöffel Zitronensaft oder Wasser

Zubereitung

1. Die Margarine und das Schmalz mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb und Zitronenschale dazugeben und gut verrühren. Nach und nach die Semmelbrösel und das gesiebte Mehl einkneten bis der Teig geschmeidig ist.

2. Aus dem Mürbeteig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

3. Mit dem Stiel eines großen Rührlöffels eine Vertiefung in die Kugeln drücken. Das Gelee mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle in die Vertiefungen füllen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 10 Minuten backen, danach die Plätzchen erkalten lassen.

5. Für die Glasur den Puderzucker durchsieben und mit Zitronensaft oder Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Plätzchen damit glasieren und trocknen lassen.