Hildabrötchen

Hildabrötchen



- 500 g Mehl
- 125 g gemahlene Mandeln
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 250 g Butter
- abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Glasur

- 125 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Eiweiß

Außerdem

- 150 g Johannisbeergelee zum Füllen

Teig zubereiten

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben.
2. Die Mandeln und den Zucker dazugeben, alles vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.

3. Die Eier und die Butter in Flöckchen hinein geben, ebenso die Zitronenschale.
4. Alles schnell zu einem Teig verkneten.
5. Den Teig für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen und vorbereiten

1. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen.
2. Jeweils die gleiche Anzahl von Plätzchen mit runden Förmchen von 3, 4 und 5 cm Durchmesser mit gewelltem Rand ausstechen.

Vorbereiten

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf setzen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der mittleren Schiene etwa 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.
2. Aus dem Ofen nehmen und die Plätzchen auf einem Kuchendraht etwas auskühlen lassen.
3. Dann jeweils 3 Plätzchen unterschiedlicher Größe mit Johannisbeergelee terrassenförmig zusammensetzen.

Glasur zubereiten

1. Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft und dem Eiweiß zu einem dicken Guss verrühren.
2. Die dreistöckigen Plätzchen damit bestreichen und über Nacht trocknen lassen.

Zutaten für ca. 75 Stück: