Johannisbeer-Streuselplätzchen



Zutaten Boden und Streusel

- 480 g Mehl Type 550
- 6 g Backpulver
- 180 g Zucker
- 1 PK Vanillezucker
- 250 g kalte Butter
- 1 Ei (M)
- 1 Eigelb

Außerdem

- 200 g Johannisbeergelee

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Alle Zutaten für den Boden und die Streusel mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.
- Etwa ein Drittel des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (18 x 27 cm) geben und gleichmäßig zu einen Boden andrücken.
- Das Johannisbeergelee glatt rühren und auf dem Teigboden verstreichen.
- Den restlichen Teig mit den Fingen zu Streuseln zerkrümeln und darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 25-30 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und in kleine Plätzchen schneiden.

Portionsgröße: ca. 35 Plätzchen, je nach Größe
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 25–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©