



Einkaufsliste „Unkelsteinchen“

Für den Teig:

500g Mehl	4 Eigelb
300g Butter	2 EL Milch
120g Zucker	Etwas Zitronenabrieb
Etwas Salz	Puderzucker

Für die Marmelade:

750ml Roter Rabenhorster
1 Pck. Gelierzucker 2:1

Backanleitung

Als erstes häufen wir das Mehl und geben die Butter in Stücken dazu. In dem Mehl eine Kuhle bilden und dort den Zucker, die Eigelb, das Salz, die Milch und den Zitronenabrieb zugeben. Das Ganze zunächst mit einem Teigschaber untermengen und anschließend mit der Hand verkneten, bis ein fester gebundener Teig entsteht. Den Teig nun mind. 30 min kaltstellen.

Zum Zubereiten der Marmelade den Saft in einen Kochtopf geben und aufkochen. Wenn der Saft kocht, den Gelierzucker mit einem Schneebesen unterrühren und aufkochen lassen. Den Topf nach ca. 4-5 min vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Jetzt den Teig aus dem Kühlschrank holen und in Stücken auf den Tisch geben. 2-3 kleine Stücke wieder zu einem Teiglaib formen (ausreichend Mehl benutzen, dass er nicht klebt), und anschließend ca. 3-4 mm dick ausrollen. Jetzt können wir die gewünschte Form ausstechen, je ein Plätzchen mit kompletter Fläche und eins zusätzlich mit einem kleineren Ausstecher in der Mitte.

Die fertigen Teiglinge im Ofen bei ca. 170 Grad (je nach Ofen) für ca. 10min backen. Wenn der Teig goldgelb ist, die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und kurz ankühlen lassen (sie sollten aber noch warm sein). Die Marmelade dazunehmen und auf den vollflächigen Plätzchen verteilen. Anschließend das Plätzchenoberteil mit dem Loch aufsetzen und in der Mitte nochmals mit Marmelade auffüllen. Nun zur Dekoration die Plätzchen mit Puderzucker überstreuen und genießen.