

REZEPT FÜR BUNTE MARMORPLÄTZCHEN



BUNTE MARMORPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

ca. 45 Stück | 60 Min. | + Kühl-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 200 ml Rote-Bete-Saft
- 280 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 180 g Butter
- 120 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eigelb (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Dekorieren:

- 1 EL sehr frisches Eiweiß
- 50 g SweetFamily Hagelzucker
- 4 EL Kirschkonfitüre
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker



2431

ZUBEREITUNG

351

Kcal

100 g

4.1

Gramm

Eiweiß

45.6

Gramm

Kohlenhydrate

16.9

Gramm

Fett

1. Für den Teig Rote-Bete-Saft in einem Topf auf ca. 2 EL einköcheln, dann abkühlen lassen. Restliche Teigzutaten glatt verkneten. Ein Drittel des Teiges abnehmen und mit ca. 2 TL Rote-Bete-Saft verkneten. Beide Teige abgedeckt mindestens 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

2. Teige kurz geschmeidig kneten und jeweils zu einer Rolle (30 cm Länge) formen. Beide Rollen miteinander verschlingen, mit etwas Mehl bestreuen und ca. 3 mm dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 9 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3. Zum Verzieren 1-2 TL Rote-Bete-Saft mit Eiweiß in einer Schüssel verrühren. SweetFamily Hagelzucker zugeben und vermischen, bis er gleichmäßig gefärbt ist. Kirschkonfitüre durch ein Sieb in einen Topf streichen. Zucker zugeben und einmal aufkochen. Plätzchen damit beträufeln und mit dem farbigen Hagelzucker bestreuen. Trocknen lassen.

Tipp:

Ein Rezept für selbstgemachte Kirschkonfitüre findet ihr [hier](#).