

## REZEPT FÜR HANSEATEN



### HANSEATEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Stück | 60 Min.

#### Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Butter
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- 200 g Johannisbeergelee



1763

#### ZUBEREITUNG

**388**

Kcal

100 g

**3.6**

Gramm

Eiweiß

**64.5**

Gramm

Kohlenhydrate

**12.6**

Gramm

Fett

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zu einem Mürbeteig verkneten und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den kalten Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit einer runden, am Rand gewellten Form 16 Kekse ausstechen (ca. 8 cm Ø).

Die Kekse bei 180 °C 10-12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

#### Dekoration:

Den Johannisbeergelee leicht erwärmen und damit je 2 Kekse zusammenkleben. Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Jedes Plätzchen zur Hälfte mit dem weißen Guss bestreichen. In den übrigen Guss etwas Johannisbeergelee einrühren und anschließend die zweite Hälfte der Plätzchenoberseite damit bestreichen.