



Hildabrötchen

Du benötigst:

500 g Mehl, 250 g Butter, 150 g Zucker,
2 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier, 1 Eigelb,
2 Esslöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
2 Esslöffel saure Sahne oder Schmand,

zwei verschiedene Größen aus Kreisausstechern

für die Füllung: Marmelade deiner Wahl

z.B. Erdbeere oder Zwetschgen

Schritt 1:

Als erstes löst du das Backpulver in der Milch auf, um diese dann mit dem Mehl, der Butter, Zucker, Vanillezucker, den Eiern, dem Eigelb und der Sahne zu verkneten. Nun muss der Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Schritt 2:

Anschließend wird der Teig halbiert und 3 mm dick ausgerollt.

Schritt 3:

Jetzt nimmst du deinen Teig und den größeren Ausstechkreis. Mit diesem stechest du nun deine Kreise aus. In die Hälfte dieser Kreise musst du nun noch ein weiteres Loch mit dem kleineren Kreis ausstechen (diese Kreise sehen dann beispielsweise wie ein Donut aus).

Schritt 4:

Jedes einzelne Plätzchen musst du dann auf ein mit Backpapier versehenes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10-15 min lang backen lassen.



Schritt 5:

Nachdem die Plätzchen nun ein wenig abgekühlt sind, geht es ans Befüllen. Dafür nimmst du zuerst ein Plätzchen mit einem vollen Kreis und bestreichst dieses mit Marmelade. Mit dem Donut ähnlichen Plätzchen bildest du den Deckel, indem du dieses einfach auf die Marmelade drauflegst.

Schritt 6:

Wenn du alle Hälften zusammengeklebt hast, kannst du deine Plätzchen genießen!

