

Advent-Terrassen

Für 4 Personen

300 g Mehl	150 g kalte Butter	100 g Zucker
50 g Johannisbeergelee	8 g Vanillezucker	1 Ei
2 TL Backpulver	Mehl	Puderzucker

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl, das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker und das Ei miteinander vermengen, so dass eine feste, breiige Masse entsteht. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zügig in den Teig einkneten. Anschließend den Teig circa zehn Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig hauchdünn auf einem bemehlten Holzbrett ausrollen. Zwei verschieden große Teile ausstechen, auf das Backblech legen und im Backofen circa zehn Minuten backen. Die Plätzchen auf der Unterseite mit Johannisbeergelee bestreichen und aufeinander kleben. Das Ganze anschließend mit Puderzucker bestäuben und anrichten.

Jan Hofer am 19. Dezember 2010