



Bonne Maman®

## Erdnuss-Quitten-Doppeldecker

### Zutaten für ca. 32 Stück:

#### Für den Mürbeteig:

300 g Mehl  
1 Messerspitze Meersalz  
200 g Butter  
75 g Zucker  
2-3 EL kaltes Wasser

#### Außerdem:

80 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne  
1 EL gesüßte Kondensmilch  
1 EL Wasser  
125 g Bonne Maman Quitten-Gelee



### Zubereitung:

1. Mehl mit Meersalz mischen. Butter in Stückchen, Zucker und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, so dass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 4 cm Durchmesser, nach Belieben mit Wellenrand) ausstechen. Die Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 10 Minuten backen.
3. Erdnusskerne in einem Geschirrtuch abreiben. Kondensmilch mit Wasser verrühren. Die zweite Hälfte der Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Kondensmilch dünn bepinseln. Erdnüsse darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Mit der restlichen Kondensmilch bepinseln. Bei gleicher Temperatur ebfl. ca. 10 Minuten backen.
4. Plätzchen auskühlen lassen. Quitten-Gelee leicht erwärmen und durchrühren. Die Plätzchen ohne Erdnüsse mit Quitten-Gelee bestreichen und die Erdnussplätzchen daraufsetzen.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**