



Bonne Maman®

# Grüne Teeplätzchen mit Quitten-Gelee

## Zutaten für ca. 20 Stück:

### Für den Mürbeteig:

300 g Mehl  
12 g Matchapulver  
100 g Zucker  
1–2 EL kaltes Wasser  
200 g Butter

### Für die Füllung:

125 g Bonne Maman Quitten-Gelee  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Limette

### Außerdem:

1 gestrichener EL Puderzucker  
1 gute Messerspitze Matchapulver



## Zubereitung:

1. Mehl mit Matchapulver und Zucker in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Wasser und Butter in kleinen Stückchen hineingeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig zusammenkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf bemehlter Fläche 2–3 mm dick ausrollen. Runde Kreise (ca. 5–6 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Kreise in der Mitte ein Loch (wahlweise dreieckig oder rund) ausstechen. Teigkreise und Ringe auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2–3, Umluft: 160 Grad) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Bonne Maman Quitten-Gelee mit Limettenschale verrühren. Die Plätzchenringe mit dem Quittengelee bestreichen. Zum Bestäuben Puderzucker mit Matchapulver mischen und die Plätzchenringe damit bestäuben. Dann auf die bestrichenen Plätzchen setzen.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**