



Bonne Maman®

Himbeer-Galettes

Zutaten für ca. 70 Stück:

400 g Mehl
100 g Speisestärke
100 g gemahlene Mandeln, abgezogen
150 g Puderzucker (geseibt)
2 Päckchen Vanillinzucker
250 g gesalzene Butter
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
3 Eier (M)
einige Tropfen Bittermandel-Aroma
Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben
150 g Bonne Maman Himbeer-Gelee



Zubereitung:

1. Mehl mit Speisestärke, Mandeln, Puderzucker und Vanillinzucker mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter, Zitronenschale, Eier und Bittermandel-Aroma hineingeben und alles mit einem Messer durchschneiden, sodass trockene Krümel entstehen. Die Krümel dann zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Alufolie wickeln und 1 – 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen. Je nach Belieben die Plätzchen (à ca. 4 – 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen noch mal die Mitte ausstechen, z. B. mit einem kleinen Stern.
3. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2 – 3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.
4. Die doppelt ausgestochenen Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.
5. Bonne Maman Himbeer-Gelee erwärmen. Auf die einfach ausgestochenen Plätzchen einen Klecks Gelee geben und die doppelt ausgestochenen Plätzchen daraufsetzen.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden + Kühlzeit

Tipp

Verpackt in einem leeren Bonne Maman Glas, lassen sich die Himbeer-Galettes wunderbar als kleine Aufmerksamkeit zum Nikolaus verschenken.