

Vanillekränzchen

Für die Vanillekränzchen brauchst du:

- 500 g Mehl
 - 250 g Zucker
 - 280 g Butter
 - 1 ganzes Ei
 - 2 Eigelb (das Eiweiß zur Seite stellen, das brauchst du später)
 - etwas Zitrone
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - gehackte Nüsse
 - Hagebutten-Marmelade
1. Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und eine Stunde kaltstellen.
 2. Die zwei Eiweiß leicht schaumig schlagen, bereitstellen. Die Nüsse auf einen Teller geben.
 3. Den Teig ausrollen und runde Plätzchen eines mit Loch eines ohne. Das mit Loch erst in den Eischnee, und dann in die Nüsse tauchen.
 4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
 5. Im Backofen bei 160°C Umluft für ca. 15 Minuten backen.
 6. Die Plätzchen abkühlen lassen und je eines mit und ohne Loch mit der Hagebutten-Marmelade zusammenkleben.
 7. Wenn dir das mit den Nüssen zu aufwändig ist, kannst du sie auch "nackt" backen und nach dem Zusammenkleben mit Puderzucker bestreuen.
 8. Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht Bettina von diealltagsfeierin.de