

Zutaten

Für den Teig:

100 g	Butter, kalt in kleine Würfel geschnitten
60 g	Puderzucker
200 g	Mehl
0,5	Mark einer Vanilleschote (oder etwas Vanillearoma)
1	Ei
3 Prisen	Salz
Etwas	Gewürze nach Belieben (z.B. Zitronenabrieb, Tonkabohne, ...)

Für den Zuckerguss:

Etwas	Puderzucker
Etwas	Zitronensaft

Für die Hildabrötchen/Etagenplätzchen:

200 g	Gelee oder Konfitüre (z.B. Himbeer)
30 ml	Wasser
Etwas	Puderzucker

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz und Gewürze in eine Rührschüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Butter und Zucker zusammenkneten, sodass sich Butter und Zucker verbinden.

2. Ei zugeben, kurz untermengen. Mehl zugeben und zügig zu einem Teig verkneten.
Tipp: Zwischendurch Hände sauber machen und Arbeitsfläche bemehlen.

3. Den Teig zu einem flachen Rechteck drücken und in Frischhaltefolie gewickelt min. 30 Minuten kaltstellen, besser 2 Stunden.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ca. 5-10 mm.

Tipp: Den Teig zwischendurch bewegen, sodass er nicht auf der Arbeitsfläche klebt, evtl. nochmal Mehl verwenden.

5. Den Ofen auf 180°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

6. Den Teig mit Lieblingsausstechern ausstechen.
Die Backzeit hängt sehr von der Größe der Plätzchen ab. Ca. 7-12 Minuten.

7. Den restlichen Teig wie ab Schritt 4 weiterverarbeiten.

8. Die Plätzchen unbedingt auskühlen lassen, bevor sie dekoriert werden.

Für den Zuckerguss:

Puderzucker mit wenig Zitronensaft vermischen. Der Zuckerguss sollte dickflüssig sein, also Konsistenz mit Zitronensaft und weiterem Puderzucker angleichen. Wenn gewünscht mit etwas Lebensmittel einfärben.

Für Hildabrötchen/Etagenplätzchen:

1. Pro Etagenplätzchen 2 Plätzchen in gewünschter Form ausstechen. Das obere Gebäck mit Loch oder z.B. kleinem Herzausstecher. Wie oben beschrieben backen und auskühlen lassen. Das obere Plätzchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.
2. Gewünschte Konfitüre oder Gelee in einem Topf mit Wasser verrühren auf dem Herd etwas einkochen, sodass die Konfitüre dickflüssiger wird. Auf die Unterseite des Plätzchens mit einem Löffel etwas Konfitüre/ Gelee geben. Oberseite draufsetzen. Fest werden lassen und erst dann in Blechdosen verpacken.

Tipp:

Der rohe Teig lässt sich auch in Folie gewickelt einfrieren und z.B. als Tarte oder Boden für Torten backen.