

## Genuss hoch drei: Terrassenplätzchen



### Es duftet nach Plätzchen

Dezember ist die große Zeit der Plätzchen. Dabei sind die Klassiker wie Vanillekipferl, Bärenatzen, Makronen und Terrassenplätzchen besonders beliebt. Am besten nimmt man sich jeden Tag eine andere Sorte vor, wenn man Zeit und Geduld hat. Dann gibt es eine schöne Auswahl. Da freuen sich nicht nur die Lieben Zuhause, sondern auch liebe Freunde, wenn an sie gedacht wird.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Terrassenplätzchen**":

### Zutaten

- 200 g Weizenmehl (Typ 405), plus etwas Mehl zum Bestäuben
- 100 g Butter
- 1 Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 kleine Eigelbe (Größe M)
- Ca. 80 g Johannisbeergelee, rot
- Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Für den Plätzchenteig das Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Salz und Eigelbe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt für 3-4 Stunden kühlen.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche 3-5 mm dünn ausrollen und mit Mehl bestäuben.

Mit einem Ausstecher (3 unterschiedliche Größen) Plätzchenkreise ausstechen.

Die Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

Im auf 160°C (Umluft) vorgeheiztem Backofen ca. 8-10 Minuten hellgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Je 3 Plätzchen zu Terrassen übereinander setzen und dazwischen etwas (leicht) erwärmtes Gelee streichen. Mit Puderzucker bestäuben.