

Gefüllte Ringe

Zutaten

500g Mehl
250g weiche Butter
150g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei (Größe M)
abgeriebene Schale von einer Zitrone
1 Prise Salz
100g gesiebter Puderzucker
2 EL Zitronensaft
175g rotes Johannisbeergelee

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Zitronenschale und das Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad). Teig ca. 3mm dick ausrollen. Mit wellenartigem Ring (Durchmesser 5 Zentimeter) 70 Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte ein Loch aus der Mitte stechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Bleche nacheinander in den Ofen schieben und 12 bis 15 Minuten backen. Auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Lochringe damit bestreichen und trocknen lassen. Gelee durch ein Sieb streichen, auf die übrigen Ringe streichen und Lochringe daraufsetzen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlen: 1 Stunde

Backen: 12 bis 15 Minuten