Gute-Laune-Plätzchen

Smiley-Plätzchen aus Mürbeteig mit Blaubeermarmelade

Ca. 40 Min. aktive Arbeit als Richtwert · Mind. 1 Std. kühlen
170 °C Ober-/Unterhitze · 8-10 Min. pro Blech · Danach auskühlen

Ausbeute: 36 fertig zusammengesetzte Plätzchen



Zutaten

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 200 g kalte Butter
- 100 g Puderzucker für den Teig
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- Optional: etwas abgeriebene Zitronenschale
- Ca. 150 g Blaubeermarmelade zum Füllen (Schätzung)
- Ca. 20 g Puderzucker zum Bestäuben (Schätzung)

Zubereitung

1. Teig kurz verkneten. Mehl, 100 g Puderzucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Kalte Butter in Stückchen, Eigelb und nach Wunsch Zitronenschale dazugeben. Nur so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

2. Mindestens eine Stunde kühlen. Den Teig flach drücken, einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Ausrollen und Gesichter ausstechen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Gleich viele geschlossene Unterteile und Oberteile mit Gesichtern ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

4. Hell backen. Im vorgeheizten Ofen pro Blech etwa 8-10 Minuten backen. Die Plätzchen sollen hell bleiben; die genaue Zeit hängt von Größe und Ofen ab. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

5. Oberteile bestäuben. Die ausgekühlten Gesicht-Oberteile zuerst mit Puderzucker bestäuben. So bleiben die später sichtbaren Marmeladenfenster sauber.

6. Mit Marmelade zusammensetzen. Etwas Blaubeermarmelade auf jedes Unterteil geben, dabei den Rand frei lassen. Ein Oberteil vorsichtig auflegen und ganz leicht andrücken. Nicht zu viel Füllung nehmen, damit sie seitlich nicht herausläuft.

Mein Tipp: Erst die Oberteile bestäuben, dann zusammensetzen - so bleiben die Marmeladenfenster schön sauber.

Alles für deine Backrunde

Einkaufsliste zum Abhaken

- [ ] **300 g Weizenmehl Type 405**
  Zusätzlich etwas Mehl für die Arbeitsfläche bereithalten.
- [ ] **200 g Butter**
  Bis zur Verarbeitung kalt stellen.
- [ ] **Ca. 120 g Puderzucker insgesamt**
  100 g Teig + ca. 20 g zum Bestäuben (Schätzung).
- [ ] **2 Eier**
  Für den Teig werden nur die Eigelbe verwendet.
- [ ] **1 Päckchen Vanillezucker**
  Für die Berechnung mit 8 g angesetzt.
- [ ] **Ca. 150 g Blaubeermarmelade**
  Geschätzte Füllmenge; je nach Größe anpassen.
- [ ] **1 Prise Salz**
  Vorrat prüfen.
- [ ] **Optional: 1 Zitrone mit zum Verzehr geeigneter Schale**
  Es wird nur etwas Abrieb benötigt.

Geschätzte Nährwerte

Gesamtes Rezept / 1 Plätzchen bei 36 fertigen Stück

Energie: ca. 3481 kcal / ca. 97 kcal

Fett: ca. 179,7 g / ca. 5,0 g

Kohlenhydrate: ca. 416,4 g / ca. 11,6 g

Eiweiß: ca. 40,9 g / ca. 1,1 g

Schätzungen transparent gemacht: Bei uns sind 36 fertig zusammengesetzte Plätzchen entstanden. Die Füllmenge von 150 g Marmelade und 20 g Puderzucker zum Bestäuben bleiben Schätzungen.

Grobe Berechnung aus beispielhaften Produktangaben, einschließlich 150 g Marmelade, 20 g Puderzucker zum Bestäuben, 8 g Vanillezucker und angenommenen 36 g Eigelb. Arbeitsmehl und optionale Zitronenschale sind nicht enthalten. Marken, Größe, Reste und tatsächliche Stückzahl verändern die Werte. Keine Laboranalyse; keine Angaben je 100 g des fertigen Gebäcks, da das Backgewicht unbekannt ist.

Allergene: Weizen/Gluten, Milch und Ei. Angaben auf den verwendeten Produkten beachten. Rohen Teig nicht naschen.

Rezept, Video und Rechengrundlagen:
laufennachplan.de/blog/smiley-plaetzchen/
Kostenloser Download ohne E-Mail-Anmeldung.