Monika Nagls Rezept:
Frankfurter Kranz Plätzchen



Bis 30 Min. *Normal* *Vegetarisch*

Zubereitung

Teig herstellen

1. Mehl und Puderzucker sieben, mit gewürfelter Butter zu einer glatten Masse kneten.
2. Die Hälfte des verquirlten Eis dazugeben und zu einem kompakten Teig weiterverarbeiten. Ist der Teig sehr klebrig, kommt später beim Ausrollen einfach etwas mehr Mehl hinzu.
3. Kalt stellen (ca. 30 Min.). Das restliche Ei zum Bestreichen beiseitelegen.

Ausstechen und Backen

1. Teig dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Ca.40 Böden (⌀ 5 cm) und 40 Deckel ausstechen. In die Deckel mittig ein kleines Loch (⌀ 1 cm) stechen.
2. Die Deckel mit Ei bestreichen und mit Krokant bestreuen. Böden und Deckel auf Backblechen ca. 8-10 Minuten bei 180°C O/U (160°C Umluft) goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Creme zubereiten

1. Butter cremig schlagen, ca. 10 Minuten.
2. Gesiebten Puderzucker, Milch und Vanillepaste unterrühren und kräftig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.

Zusammensetzen

1. Auf die umgedrehten Böden einen äußeren Ring Buttercreme spritzen.
2. Die Mitte mit Gelee füllen. Die Deckel aufsetzen und leicht andrücken.

Lagern

1. Die Plätzchen sofort servieren oder gekühlt lagern (mindestens eine Woche haltbar)

Zutaten



Zutaten

Teig:

- 250 g Mehl
- 85 g Puderzucker
- 165 g GOLDSTEIG Markenbutter
- 1 Ei
- 1 TL Vanillepaste, optional

Creme:

- 80 g weiche GOLDSTEIG Markenbutter
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Milch
- 3 TL Vanillepaste

Außerdem:

- ca. 50 g Haselnusskrokant
- ca. 100 g Johannisbeergelee