

Hildabrötchen zu Weihnachten

(man nennt sie auch Ochsenauge, je nach Region)

Zutatentabelle:

300 g Mehl (Typ 405)
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei (Handelsklasse „M“)
150 g Butter, kalt
100 g Marmelade (nach Belieben)
Puderzucker zu bestreuen



Zubereitung:

Das Mehl in eine geeignet große Schüssel sieben, mit Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter (in Flöckchen) rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Dann den Teig ca. 5 mm dick ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher (Durchmesser 5 cm) Plätzchen ausstechen, danach die Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Loch (oder Stern, oder welche Form Ihr auch möchtet) ausstechen.

Die Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegtem Blech legen und ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.

Jetzt die Marmelade erwärmen und die ganzen Plätzchen ohne Ausstich damit gut bestreichen und dann die ausgestochenen Plätzchen als „Deckel“ aufsetzen zum Abschluss gut mit Puderzucker bestäuben.

