

Himbeertörtchen



Gefüllt mit selbst gemachter himmlisch duftender Himbeermarmelade. Mit einer Himbeerglasur. Hmmm

Zutaten:	Zubereitung:
85 g Butter	
80 g Margarine	
125 g Zucker	
1 Eidotter	
250 g Mehl	
1 Eßl Rum	
etwas frisch abgeriebene Zitronenschale	Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. 3 mm dick auswellen und Kreise mit und ohne Loch in der Mitte ausstechen.

Temperatur:	170 – 180 Grad Umluft
Backzeit:	5-8 Minuten backen, bis die Plätzchen einen goldbraunen Rand haben.

2 Eßl Himbeermarmelade	erwärmen und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt sind.
evtl. 1-2 Eßl Zitronensaft oder Wasser	
Puderzucker	unterrühren, bis eine streichfähige Glasur entsteht. Die Glasur in der Mikrowelle kurz 30 Sekunden erwärmen, dies macht sie streichfähiger. Die Plätzchenhälften mit Loch damit bestreichen und antrocknen lassen. Anschließend die Plätzchen mit
Himbeermarmelade	zusammensetzen.

Tipp: Hier wird der selbe Butterplätzchenteig verwendet, wie für die Hausfreunde. Sie können also, wenn sie beide Plätzchen machen wollen, gleich den doppelten Teig kneten.

