



Zutaten:

12 Stück Milch-Schnitte®
95 g Puderzucker
130 g Butter
210 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb
je 50 g Brombeer-, Aprikosen- und
Kirschkonfitüre
Außerdem:
Runder Plätzchenausstecher (Ø 4 cm)
3 kleine weihnachtliche
Plätzchenausstecher



Zubereitungszeit:

ca. 80 Minuten
Davon aktiv: ca. 40 Minuten



Zubereitung:

1. Für den Teig 75 g Puderzucker, Butter, Mehl und Eigelb zügig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 24 runde Plätzchen (Ø 4 cm) ausstechen. Mittig kleine weihnachtliche Motive ausstechen.
2. Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 10-12 Minuten backen. Milch-Schnitte® zu 24 Kreisen (Ø 4 cm) ausstechen und abgekühlte Kekse mit übrigem Puderzucker bestäuben.
3. Konfitüren einzeln unter Rühren erhitzen, je 8 Kreise aus Milch-Schnitte® mit unterschiedlicher Konfitüre bestreichen, Plätzchen auflegen, weihnachtliche Motive mit übrigen Konfitüren füllen und auskühlen lassen und Spitzbuben servieren.