

# Rubin-Plätzchen

Merry Christmas

**Zutaten:** 350 g Aurora Sonnenstern-Mehl Type 405, 1 Messerspitze Backpulver, 120 g Zucker, 1 PCK Backpulver, 180 g Butter, Eigelb, 2 EL Milch, Schalenabrieb einer ½ unbehandelte Zitrone  
**Füllung:** 120 ml Milch, 120 g Zucker, Etwas Zimt, Schalenabrieb einer ½ unbehandelte Zitrone, 240 g gemahlene Walnüsse, 4 Päckchen Vanillezucker (40 g), 3 EL Rum  
**Dekoration:** 60 g Aprikosenkonfitüre, 40 g Kokosraspeln, 130 g Erdbeerkonfitüre

**Zubereitung:** Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die übrigen Teigzutaten dazugeben und 5 Minuten lang zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten und mind. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ca. ½ cm dünn ausrollen. Mit Ausstechförmchen ca. 80 Plätzchen ausstechen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. E-Herd: 200°C, Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C

Nach dem Backen die Plätzchen abkühlen lassen. Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale in einem Topf vermischen, kurz aufkochen lassen. Walnüsse zugeben und unter ständigem Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Abschließend Vanillezucker und Rum untermengen und die Masse erkalten lassen. Auf die Hälfte der Plätzchen mit dem Spritzbeutel jeweils etwas Füllung auftragen. Die restlichen Scheiben als Deckel auf die Füllung setzen und leicht andrücken. Aprikosenkonfitüre und Kokosraspeln jeweils auf einem Teller verteilen. Die gefüllten Plätzchen zuerst seitlich durch die Konfitüre, dann durch die Kokosraspeln rollen.

**Dekoration:** Zuletzt noch mit einem Spritzbeutel jeweils etwas Erdbeerkonfitüre sorgfältig in Tupfenform oben auf die Plätzchen aufspritzen.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie auch auf unserer Homepage unter:  
[kuechenmanufaktur-brendle.de/rezepte](http://kuechenmanufaktur-brendle.de/rezepte)

KÜCHENMANUFAKTUR  
Find us on   BRENDLE