

GEFÜLLTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Zutaten
(für ca. 60 Stück)
Teig:
160 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Prisen Salz
2 große Eier (60 g)
200 ml Albaöl (180 g)
500 g Mehl
Füllung:
100 g Nugat
100 g rote oder gelbe Konfitüre
Dekoration:
80 g Puderzucker
ca. 2 EL heißes Wasser
bunte Zuckerperlen o. ä. Streu-Deko

Zubereitung
Für den Teig Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig in zwei Teile teilen, zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,3 cm dünn ausrollen und mit verschiedenen Ausstechförmchen zu einer geraden Anzahl von Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Den Nugat im Wasserbad schmelzen und dann auf ein Viertel der Plätzchen streichen. Diese mit den entsprechenden Oberteilen versehen. Die verbleibenden Plätzchen mit Konfitüre füllen.
Aus Puderzucker und Wasser eine Glasur rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Anschließend mit Zuckerperlen o. Ä. dekorieren.

Tipp
Wer etwas Farbe auf den Weihnachtsteller bringen möchte, kann die Puderzuckerglasur zusätzlich mit Lebensmittelfarbe anrühren. Alternativ zur Puderzuckerglasur können die Plätzchen auch mit heller oder dunkler Kuvertüre dekoriert werden.

Nährwertinformation für ein Stück:
90 kcal | 4 g Fett | 1 g Eiweiß | 13 g Kohlenhydrate | 8 mg Cholesterin

Albaöl®