

# Terrassen Plätzchen



## Zutaten Teig:

300g Weizenmehl

2 gest. TL Backpulver

1 Päck. Vanille Zucker

1 Ei

150 g Butter

## Zutaten Füllung:

Etwas Konfitüre

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung: Mehl und Backpulver mischen und fein sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanille-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene Butter geben, es mit Mehl bedecken und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen. Plätzchen von gleicher Form aber in 3 verschiedenen Größen (die gleiche Anzahl von jeder Größe) ausstechen, auf ein Backblech legen und goldgelb backen.

Bei Ober- Unterhitze ca. 190 Grad 8-10 Minuten backen.

Nach dem Backen von je drei Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und terrassenförmig auf das größte setzen. Dann die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und mit einem Konfitüre Tüpfchen verzieren.