



Marmeladenfüllung *Blütenplätzchen mit Ingwer Rezept für ca. 10 Stück inkl. Verzierung

by Sissilys Home



Zutaten

Marmeladenfüllung:

ca. 4 EL Marmelade nach Geschmack

Sonstiges: Backpapier als Unterlage & Auskühlgitter.

...wir haben eine selbstgemachte Mirabellenmarmelade verwendet...besonders gut können wir uns auch eine Aprikosenmarmelade oder Johannisbeermarmelade zu unseren Blütenplätzchen vorstellen... *klümper

...los geht's...!

Für die Verzierung, die Marmelade bei niedriger Temperatur langsam zergehen lassen und schön cremig rühren.

Die noch warme Marmelade auf ein Blütenplätzchen auftragen und ein zweites Blütenplätzchen als Deckel draufsetzen.

Wenn alle Plätzchen gefüllt sind, werden sie noch ordentlich mit Puderzucker eingestäubt.

Die Plätzchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

...fertig..♥!..

...danach..?. ab in eine gut schließende Plätzchendose...!..sie schmecken besonders gut, wenn sie etwas durchziehen konnten... *smile

Tipp♥ Das Backpapier unter das Auskühlgitter legen, so kann die Marmelade ggf. einfach abtropfen und die Plätzchen gut trocknen. In der Plätzchendose wird der Puderzucker durch das Stapeln der Plätzchen etwas platt gedrückt, deswegen vor dem Servieren, einfach nochmal mit Puderzucker drüberstäuben.