

Buntglas-Cookies

Von den Ding-Dong-Singers aus Velen-Ramsdorf

Zutaten:

280 g Mehl
¼ TL Salz
125 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt
bunte, harte Bonbons

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei, Salz und Vanilleextrakt unterrühren. Das Mehl nach und nach zu der übrigen Masse geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Die Bonbons nach Farben sortiert mit einem Messer oder Wiegemesser in Stückchen hacken. Ein Bonbon in etwa vierteln, das ist eine gute Größe.

Den durchgekühlten Teig in kleineren Portionen etwa 5 mm dick ausrollen (z. B. zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie oder Backpapier oder auf einer bemehlten Arbeitsfläche, damit der Teig nicht klebt...) und mit Ihren Lieblingsausstechformen Plätzchen ausstechen. Diese nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem kleinen runden Ausstecher ein oder mehrere Löcher in das Plätzchen stechen. Sie sollten einen Durchmesser von 1 – 2 cm haben. Diese Löcher mit den verschiedenen farbigen Bonbonbröseln füllen. Die Brösel sollten den Teig nur leicht berühren.

Im vorgeheizten Ofen bei 165 Grad Umluft etwa 10 Minuten goldgelb backen. Zwischendurch schauen, damit die Plätzchen nicht zu dunkel werden und die Bonbonfüllung zu kochen beginnt.

Nach dem Backen die Plätzchen 15 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen, bis sie ganz ausgekühlt sind.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.