

# HILDAPLÄTZCHEN (OLGARINGE)

250 g 70 g 1 P. 125 g 1	Mehl Zucker Vanillezucker Butter Ei	} }	alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten kurz kalt stellen - Ofen auf 200°C vorheizen
Den Teig <b>3 mm dick</b> auswellen, die gleiche Anzahl Ringe und Kreise von etwa 4 cm $\ominus$ ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und backen: ***			
<b>200°C, ca. 10 – 12 Minuten</b>			
Die Plätzchen auf einem Kuchendraht erkalten lassen.			
2 –3 EL	Johannisbeergelee		glattrühren. Die <b>Unterseite</b> der <b>Kreise</b> damit bestreichen und die <b>Ringe</b> ebenfalls mit der <b>Unterseite</b> „daraufkleben“.
1 – 2 EL	Puderezucker →		Die Plätzchen dicht nebeneinander auf ein Stück Backpapier setzen und mit gesiebttem Puderezucker bestäuben.

## \*\*\*→ Tipp:

Statt die fertigen Plätzchen mit Puderezucker zu bestäuben die **Ringe vor dem Backen** mit **Eigelb** bestreichen (1 Eigelb mit 1 EL Sahne oder Milch verquirlen) und evtl. mit Hagelzucker bestreuen.

**Abwandlung:** Die Plätzchen mit geschmolzener Kuvertüre füllen, die Ringe dann mit Eigelb bestreichen und mit Schokostreuseln bestreuen.