

Grießplätzchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 250 gr Weichweizengrieß, 190 gr Zucker, 0,5 Päckchen Backpulver, 2 Eier (Gr. L), 150 gr zimmerwarme/weiche Butter, Aprikosen- oder Kirschmarmelade.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Löffel vermengen.

Eier und Butter hinzugeben und alles miteinander verkneten.

Bällchen formen, ein kleines Loch hinein drücken und auf das Backblech legen.

In diese Vertiefung nun die Marmelade füllen.

Die Plätzchen nun im Backofen ca. 15 - 20 Minuten (je nach Backofen) auf der mittleren Schiene backen.

Dieses Rezept ergibt ca. 36 - 38 Stück.

Da die Plätzchen beim Backen etwas auseinander gehen, die Anzahl auf 2 Backbleche verteilen und diese dann nacheinander backen.