REGIONAL & HANDGEMACHT

Himbeer-Streusel-Plätzchen

Zutaten

Zutaten für eine ausziehbare Form / Maße 20 cm x 30 cm

FÜR DEN MÜRBETEIG-BODEN
125 g kalte Butter
65 g Zucker
2 gestr. EL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl

FÜR DIE STREUSEL
100 g Zucker
100 g kalte Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz

ZUM BESTREICHEN
8 EL Himbeermarmelade

ZUM BESTÄUBEN
20 g bis 30 g Puderzucker

Zubereitung

Zuerst die Streusel zubereiten. Dafür die kalte Butter in Stücke schneiden und mit den übrigen Zutaten per Hand verkneten, bis einzelne Streuselstücke entstanden sind. Diese während der weiteren Zubereitung ins Gefrierfach stellen. So verlaufen sie später nur wenig.

Jetzt den Boden zubereiten. Dafür die kalte Butter in Stücke schneiden. Mit Ei, Salz und Zucker verquirlen, dann das Mehl zugeben und kneten, bis daraus ein fester Teig geworden ist. Wir machen das mit der Hand.

Jetzt gibt es zwei Varianten: Entweder ihr nehmt gleich einzelne Stücke vom Teig ab und drückt sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zu einem Rechteck zusammen. Oder: Ihr gebt den Teig für 15 Minuten ins Gefrierfach und rollt ihn dann aus; und zwar so, dass in etwa ein Rechteck entsteht. Die Seiten abschneiden und das Rechteck in die ausziehbare Backform legen. Bei beiden Varianten Löcher in den Teig stechen und für 10 bis 15 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen vorbacken.

Anschließend die Marmelade verrühren und auf den Boden streichen. Die Streusel darüber streuen und den „Riesenkeks" für weitere 30 bis 40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun geworden sind. Auskühlen lassen, bis die Platte nur noch leicht warm ist. Dann den großen Keks zunächst in Streifen und dann in Würfel schneiden. Mit Puderzucker bestäuben, fertig!

Zubereitungszeit (ohne Backzeiten): 30 Minuten / reine Backzeit: 40 bis 50 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: In luftdicht verschlossenen Dosen sind die Himbeer-Streusel-Plätzchen mehrere Wochen haltbar.