

Hildabrötchen ganz klassisch

Diese Plätzchen hat schon meine Mutter gebacken, und ich teile mit ihr die Liebe zu gefüllten Weihnachtsplätzchen. Die Hildabrötchen von meiner Mutter waren immer die ersten, die aufgegessen waren. Wie ihr Euch denken könnt, dürfen diese Weihnachtsplätzchen auch bei mir nie fehlen. Jedes Jahr backe ich sie mit verschiedenen Füllungen, dadurch hat man immer wieder ein anderes Geschmackserlebnis.







Für die Füllung der Hildabrötchen habe ich natürlich meine selbstgemachte Erdbeermarmelade verwendet, die sehr gut dafür geeignet ist. Selbstverständlich kann man auch jede andere Marmelade-Sorte verwenden, je nach Geschmack. In der Regel gehe ich nicht sehr sparsam mit der Marmelade um, sondern fülle die Plätzchen schon ordentlich. So ca. 1 Marmeladeglas geht dann dafür drauf. Darauf achten sollte man, dass die Marmelade nicht auf der Seite herausläuft.



Für die Teigzutaten habe ich ein ganz klassischer Butterplätzchenteig genommen. Er lässt sich hervorragend ausrollen, ohne an der Teigrolle oder auf der Arbeitsplatte kleben zu bleiben. Ich mache immer eine sehr große Portion, um daraus gleich noch Ausstecherle zu backen. Wer lieber in Etappen backen möchte, der kann den Teig auch sehr gut 1-2 Tage im Kühlschrank lagern. Das Rezept habe ich wie immer für Euch aufgeschrieben:





Das Rezept für die Hildabrötchen ganz klassisch:

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Erdbeermarmelade, oder Marmelade nach Deinem Geschmack
- Puderzucker zum bestäuben.

Zubereitung:

1. Mische alle Zutaten und verarbeite sie zu einem geschmeidigen Teig.
2. Den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen, Kreise ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Ein weiteres Mal den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und nochmal kleinere Sterne ausstechen. Auf das zweite mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.
5. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen, bei 170°C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Immer wieder mal schauen, ob sie nicht zu dunkel werden.
6. Die Plätzchen auskühlen lassen, dann die Kreise mit Marmelade bestreichen und mit den Sterne-Plätzchen bedecken.
7. Mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze

den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere leckere Weihnachtsrezepte:

- [Kokos-Vanille-Kipferl](#)
- [Lachs-Sandwich im Glas mit Gurken-Avocado-Apfel-Salat auf Pumpernickel](#)
- [Schokomousse mit Kirschen und Punschsaure](#)
- [Bratapfel-Birnen-Weihnachtsmarmelade](#)
- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)