

„Zamgebabbte“ mit Marmelade

nexus/ag

Zutaten

175 g	weiche Butter
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
½ TI Vanillemark (oder zwei Tropfen von der Markpumpe aus der Tube oder ² 1 Tüte Vanillinzucker)	
450 g	Mehl

Konfitüre oder Marmelade und Puderzucker zum Bestreuen

Zeit für die Zubereitung

Ca. 20 Minuten + 10 Minuten Backzeit

Das Lieblingsrezept von Kevin Küssner

„Es ist Marmelade übrig? Vielleicht sogar selbstgemachte, dann sind diese Plätzchen genau das Richtige für euch. Kann man auch prima mit Kindern zusammen backen. Dieses Rezept, das schon mehrfach von verschiedenen Testern erfolgreich qualitätsgesichert wurde kommt von einer Oma. Wie soll es auch anders sein. Sie war von fränkischer Herkunft und ich erinnere mich gerne an diese für mich recht neue Art Plätzchen zuzubereiten. Aus einer Blechdose haben die auch nach Wochen immer noch viel vom Geschmack behalten. Gerade die Varianz durch den Einsatz unterschiedlicher Marmeladen machen diese Plätzchen zu einem überzeugenden, abwechslungsreichen Begleiter für die Weihnachtszeit. Als Erhalter dieser fränkischen Köstlichkeit gebe ich diesen Plätzchen meinen preußischen Touch häufig mit bitterer Orangenmarmelade (selbstgemacht mit Campari, einfach anschreiben wenn Rezept benötigt), damit sichere ich mir auch das schnelle Verdampfen der Ware wenn Kinder in der Nähe sind.“



„Zamgebabbte“ mit Marmelade

nexus/ag

Zubereitung

Let's do this:

Butter aufschlagen bis diese leichte Fäden zieht (sprenkelt). Puderzucker, Vanillemark und 1-2 EL Wasser unterrühren. Mehl hinschütten unterrühren und immer weiter rühren/kneten (Handrührgerät/Küchenmaschine) bis ein glatter Teig entsteht. Das ganze eine Stunde lang kühl lagern.

Den Ofen auf 200 Grad Celsius bringen, Teig ausrollen auf einer bemehlten Arbeitsfläche und runde Plätzchen mit einem gewellten Rand ausstechen (Ja, es gehen auch andere Formen). Aus der Hälfte der Plätzen noch ein kleines Loch in der Mitte ausstechen.

Alle Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier verteilen und ca. 10 Minuten backen (vorgeheizt!) auf mittlerer Einschubleiste backen. Die Plätzchen müssen leicht braun sein.

Alle Plätzchen ohne Loch mit der gewünschten, verfügbaren Marmelade bestreichen (z.B. Orangemarmelade, Erdbeere, Johannisbeere,...) , Plätzchen mit Loch drauf „babben“ (fränkisch für kleben) und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Als letztes die ausführliche Qualitätssicherung nicht vergessen.

