

SMILEYS

Backofen auf 200°C vorheizen
Backblech mit Backpapier belegen

250 g 70 g 1 P. 125 g 1	Mehl Zucker Vanillezucker Butter Ei	alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten kurz kalt stellen.
-------------------------------------	---	---

Den Teig **3 mm dick** auswellen, die gleiche Anzahl Gesichter und Kreise von etwa 8 cm \ominus ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und backen: ***

200°C, ca. 10 – 12 Minuten

Die Plätzchen auf einem Kuchendraht erkalten lassen.

2 – 3 EL	Johannisbeergelee	glattrühren. Die Unterseite der Kreise damit bestreichen und die Gesichter ebenfalls mit der Unterseite „daraufkleben“.
1 – 2 EL	Puderzucker	Die Plätzchen dicht nebeneinander auf ein Stück Backpapier setzen und mit gesiebttem Puderzucker bestäuben.

***→ **Tipp:**

Statt die fertigen Plätzchen mit Puderzucker zu bestäuben die **Gesichter vor dem Backen** mit **Eigelb** bestreichen (1 Eigelb mit 1 EL Sahne oder Milch verquirlen).

Abwandlung: Die Plätzchen mit geschmolzener Kuvertüre füllen, die Gesichter dann mit Eigelb bestreichen.