



### Holunderplätzchen

**Zutaten Mürbteig:**

175 g kalte Butter  
80 g feiner Zucker  
1 Ei  
150 g Mehl  
150 g geschälte, gemahlene Mandeln

**Außerdem:**

Holunderbeergelee  
75 ml Holunderblütensirup  
100 g Puderzucker  
Walnusskerne

**Zubereitung:**

Aus den Zutaten rasch einen geschmeidigen Mürbteig herstellen und mind. 30 min kühl stellen.  
Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise mit 3-4 cm Durchmesser ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft ca. 7 min goldgelb backen. Anschließend vom Blech ziehen und auskühlen lassen.  
Auf die Hälfte der Kreise einen Kleks Holunderbeergelee geben und den zweiten Kreis darauf drücken.  
2 EL Holunderblütensirup mit 100 g Puderzucker verrühren, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. Den Zuckerguss auf den Plätzchen verteilen.  
Zuletzt die grob zerbrochenen Walnusskerne kurz in den Sirup tauchen und auf das Plätzchen setzen.

**TIPP:** Für eine farbige Variante beim Zuckerguss einfach den Sirup durch Holunderbeersaft ersetzen!

*Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!*

*Ihre Katharina Kreitmair*