

Quittenfleckerl

Zutaten:

Für den Teig:

200 Gramm Mehl

100 Gramm Zucker

100 Gramm Butter

1 Ei

1 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

Für den Belag

100 Gramm Mandelstifte

50 Gramm Pistazien

50 Gramm Zitronat

40 Gramm Zucker

1 Glas Quittengelee

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Backpulver, Salz, Ei, Zucker, Vanillezucker und der Butter einen Knetteig herstellen.

Diesen ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Diese bei 180°C etwa zehn bis 15 Minuten backen.

Währenddessen die Mandeln, Pistazien, die Kirschen, dem Zitronat und dem Quittengelee vermischen. Das Eiweiß mit dem Zucker und einer Prise Salz steif schlagen und die Geleemischung unterheben.

Diese Mischung auf die Plätzchen geben und nochmals für fünf bis acht Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](https://www.weihnachtsplaetzchen.de).