



## *Terrassenplätzchen mit Kakao*

### *Für den Teig:*

200 g gemahlene Mandeln  
300 g Mehl  
1 Esslöffel Kakaopulver  
1 gestrichenen TL Backpulver  
100 g braunen Zucker  
50 g Vanillezucker  
1/2 Teelöffel Abrieb einer Bio-Zitrone  
1 Eigelb  
1 Ei  
300 g kalte Butter

### *Für die Füllung:*

ca. 250 g Brombeergelee

Puderzucker zum Bestäuben

### *Zubereitung:*

Mandeln, Mehl, Backpulver & Kakao mischen. Mit Zucker, Vanillezucker & abgeriebener Zitronenschale auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche häufeln, in der Mitte eindrücken und Eigelb und Ei in die Mitte geben. Butter in Flocken am Teigrand verteilen. Mit einem großen Messer durchhacken und dann zügig zu einem glatten Teig kneten. Etwas eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen (in Frischhaltefolie).

Backofen auf 175 Grad - Ober- und Unterhitze vorheizen-

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit zwei unterschiedlichen Formen ausstechen. (Normalerweise nimmt man bei Terrassenplätzchen drei verschiedene Größen, aber meine haben nur Zero „Terrassen“, denn sonst sind sie mir zu mächtig).

Im Ofen ca. 12 min hellbraun backen (Achtung: Das variiert von Ofen zu Ofen; in meinem kleinen Ofen hat 10 min vollkommen ausgereicht)

Gelee kurz aufkochen und wieder etwas abkühlen lassen. Das untere der noch heißen Plätzchen mit der Marmelade bestreichen und beide zusammensetzen, mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.