

Gummibärchen Plätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
125 g feiner Backzucker
125 g kalte Butter
1 Ei
eine Prise Salz
Gummibärchen

Alle Zutaten zusammen verkneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig für **etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.**

Den Ofen auf **170 Grad Umluft** vorheizen.

Den Keksteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Unterlage durchkneten und zu einer dicken Rolle rollen. **Etwa 2 cm dicke Stücke** von der Rolle abschneiden und zu einer Kugel rollen.

Die Kugeln auf das Backblech legen und in die Mitte eine Vertiefung rein drücken.

Die Kekse **etwa 6 Minuten im Backofen goldgelb backen.**

Danach die Plätzchen raus nehmen und jeweils einen Gummibärchen und die Vertiefung legen.

Dann nochmal **etwa 2 Minuten backen**, bis die Gummibärchen mit dem Plätzchen verschmolzen sind.

