

## Joghurt-Butter-Plätzchen mit Fruchtaufstrich

### Zutaten für ca. 50 Stück:

500 g Mehl | 120 g Zucker | 250 g Joghurtbutter | 1 Pk. Vanillezucker | 2 Eier  
1 Glas Fruchtaufstrich (70% Frucht mit Agavendicksaft gesüßt) | 1 TL Agar Agar

### Zubereitung:

1. Die Eier, den Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schaumig schlagen.
2. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden, diese nach und nach in die schaumige Masse dazugeben, und kräftigiterrühren. Das Mehl löffelweise dazugeben, bis ein glatter Mürbeteig entsteht.
3. Den Teig in 2 Kugeln formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
4. In der Zwischenzeit den Fruchtaufstrich mit 1 TL Agar Agar in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Den Fruchtaufstrich vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Diesen mit runden Förmchen (Kreise) ausstechen: 25 Kreise ohne Loch und 25 Kreise mit Loch. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, und für ca. 10 Minuten bei 160 Grad backen.
6. Die Plätzchen nach dem Backen auskühlen lassen. Dann mit etwas Fruchtaufstrich die Plätzchen ohne Loch bestreichen (am besten mit einem kleinem Löffel), und ein Plätzchen mit Loch darauf geben.  
Sind die Plätzchen gut ausgekühlt, können sie mit Puderzucker bestreut werden.

*Dieses Rezept ist fettreduziert und mit der Hälfte weniger Zucker und schmecken trotzdem lecker!*

**Viel Spaß beim Backen und Naschen!**

### Kleine Warenkunde:

**Fruchtaufstriche** sind vollwertige Alternativen zu Konfitüren oder Marmeladen. Sie bestehen zu mind. 65% Frucht und einem alternativen Süßungsmittel, wie Agavendicksaft oder Ähnlichen. Auf industriellen, weißen Zucker wird verzichtet. Und dadurch sind Fruchtaufstriche kalorienärmer, was für eine bewusste Ernährung von Vorteil ist.

**Agar Agar** ist ein pflanzliches Geliermittel, das für Vegetarier als auch für Veganer geeignet ist. Agar Agar sind Kohlenhydrate, die in den Zellwänden von Blau- und Rotalgen sitzen. Also wer auf tierische Gelatine verzichten möchte, hat mit Agar Agar eine super Alternative!