HIMBEERPLÄTZCHEN

(Biscuit à la framboise)

Ingrédients :

-130g de beurre

-70g de sucre

-2 jaunes d'œufs

-180g de farine

-50g de chapelure

-1 zeste de citron rapé

Préparation :

Malaxer tous les ingrédients ensemble.

Portionner la pâte en boulettes de 3 à 4 cm de diamètre, que l'on aplatit et que l'on dépose sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Avec le doigt, creuser chaque « plätzchen » en son milieu et remplir cette cavité avec de la confiture de framboise.

Faire cuire environ 10 minutes dans le four préchauffé à 180-200°