

Gebäck – „Aprikosenplätzchen“

Zutaten sind:

➔	200 gr. Butter
➔	1 Ei
➔	1 Messerspitze Zimt
➔	300 gr. Mehl
➔	
➔	Für die Füllung
➔	200 gr. Aprikosenmarmelade
➔	
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Aus den Teigzutaten einen Rührteig zubereiten. Diesen dann etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 cm dick auswellen, runde Plätzchen mit einer Form ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Auf jeweils ein erkaltetes Plätzchen Aprikosenmarmelade streichen und mit einem anderen abdecken.

Die fertigen Aprikosenplätzchen mit Puderzucker bestreuen.

Weitere Bemerkungen: Die Plätzchen schmecken auch lecker mit Erdbeer- oder Himbeermarmelade gefüllt. Wir geben sie in eine Dose dann heben sie lange.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

vorheizen auf 180° 15 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“