



15 / Desserts

BUTTERPLÄTZCHEN MIT APRIKOSEN- MARMELADE

🕒 40 MIN / 🍷 LEICHT

Zutaten:

600 g weiche Butter
400 g Zucker
6 Eigelb
2 Eier
1 kg Mehl
eine Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
oder Zitronenessenz

1 Tütchen Vanillezucker
Aprikosenmarmelade nach Bedarf

Butter, Zucker, Eigelb, ganze Eier, Salz, Zitronenschale und Vanille in die Schüssel der Küchenmaschine geben und bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer cremigen Masse verrühren.

Geschwindigkeit runterschalten und das gesiebte Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, mit Folie einwickeln und für ein paar Stunden zum Ruhen im Kühlschrank geben.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen – die Hälfte sollte ein Loch in der Mitte haben.

Einen Teil der Marmelade erhitzen und die Plätzchen ohne Loch damit bestreichen. Anschließend die gelochten Plätze obendrauf setzen und die Löcher jeweils mit einem Klecks Marmelade füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen.

Ausgekühlte Kekse mit Puderzucker bestreuen.