Aprikosenplätzchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Aprikosenplätzchen - *Weihnachtsplätzchen*

Zutaten

- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Marzipan
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 125 g Puderzucker
- 1/2 gestrichener Tl. Hirschhornsalz
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tl. Bittermandelaroma

Zubereitung

Den Grundteig (Mehl, Butter, Marzipan, Ei) herstellen und ausrollen. Runde Plätzchen und gleichgroße Ringe ausstechen.

Bei 180 Grad 8-10 min. backen.

Mit erwärmter Aprikosenmarmelade (als "Kleber") zusammensetzen und mit Kirschwasserglasur (Kirschwasser, Puderzucker) bestreichen.

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED