

## Christkindl`s Aprikosenplätzchen

---

### **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 zusammensetzen und mit Kirschwasserglasur (Kirschwasser, Puderzucker) bestreichen.

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/aprikosenplaetzchen/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/aprikosenplaetzchen/home.html)