

Aprikosenringe



Zutaten:

500g Mehl (WZM 405)
1 Ei
2cl. Rum
125g Zucker
30g gemahlene Haselnüsse
abgeriebene Schale von einer ungespritzten Zitrone
Mark einer halben Vanillestange
1 Prise Salz
250g Butter
Füllung:
200g Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten. Zugedeckt in einer Schüssel 90 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen. Runde Plätzchen von etwa 3cm Durchmesser und eben so viele Ringe (Rand ca. 1cm breit) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen (180 °C) auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Ringe darauf setzen. Trocknen lassen und mit Puderzucker bestreuen.