



Anis Plätzchen mit Aprikosenfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Einfach nur köstlich

Zutaten

- Für ca. 60 Stück:
- 3 ganze Eier
- 200 g Puderzucker
- 2 Tütchen Vanillezucker oder 1 Tl Vanillepulver / ersatzweise Vanillepaste
- 2 Tl gemahlen Anis
- 240 g Mehl, gesiebt
- Etwas Butter
- 200 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Backbleche mit etwas flüssiger butter einstreichen und dünn mit Mehl ausstäuben. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, ca. 5 min. leise köcheln lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt2

Der Plätzchen Teig:

Schritt3

Die Eier mit dem Puderzucker, Vanille und Anis intensiv und cremig aufschlagen, das dauert ca. 7 - 8 min.

Schritt4

Mit eigenem Kochlöffel oder Gummispachtel das Mehl unterheben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Schritt5

Die Masse sofort in 3 cm großen Tupfen aufspritzen, da sie sonst immer fester wird.

Schritt6

Nun müssen die Plätzchen 10 - 12 Stunden, am besten über Nacht stehen bleiben, erst dann 10 min. bei 160 ° C auf der mittleren Schiene backen.

Schritt7

Danach auskühlen lassen und umdrehen.

Schritt8

Auf die Hälfte der Plätzchen mit einem Teelöffel etwas Konfitüre geben und die zweite Hälfte drauf setzen; etwas antrocknen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** aprikosen, Kekse, Plätzchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/anis-plaetzchen-mit-aprikosenfuellung/>