



# Aprikosen Plätzchen (Wiener Spitzbuben)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Kross, buttrig, sehen hübsch aus, lecker

## Zutaten

- Für ca. 60 Stück:
- 200 g Butter
- 270 g Mehl, gesiebt
- 100 g Zucker
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 200 g Aprikosen Konfitüre, passiert, erhitzt
- 1 - 2 Eigelbe, mit 1 El Wasser verklappert (Zum Bestreichen)
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Alle Teigzutaten gut miteinander verkneten und in Klarsichtfolie ca. 1 Stunde ausruhen lassen.

### Schritt2

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche, quadratisch und 4 mm dick ausrollen und 3 cm runde Plätzchen ausstechen. Die Hälfte mit einem 3 cm großen Loch in der Mitte.

### Schritt3

(Ausgestochenen Teig wieder ausrollen und Vorgang wiederholen, bis alles verbraucht ist)

#### **Schritt4**

Auf das leicht mit Mehl bestäubte, flache Backblech mit kleinem Abstand legen und bei 170 ° C, 10 min. goldbraun backen.

#### **Schritt5**

Etwas erkalten lassen und je zwei Kekse übereinander setzen.

#### **Schritt6**

Mit der erwärmten Aprikosen Konfitüre, mittels eines Teelöffels füllen, danach mit Puderzucker bestreuen.

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

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-plaetzchen-wiener-spitzbuben/>