



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/>