

Aprikosenherzen a la Anbrilli

(Aus der vorweihnachtlichen Backstube)

Zutaten :

300	gr.	Vollkornmehl
150	gr.	Zucker
200	gr.	Butter
1	Stueck	Ei

zum Bestreichen:

Aprikosenmarmelade
Puderzucker

Zubereitung :

Aus Mehl,
Zucker,
Butter
und Ei einen Teig herstellen
und für 20 min kalt stellen.
Dann mit Mehl ausrollen (ca 5 mm)
und Herzen ausstechen.

10 Minuten bei 350 F (ca 175 bis 180° C) im Backofen backen.

In der Zwischenzeit die Aprikosenmarmelade erhitzen
und durch ein Sieb streichen.
Die noch warmen Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen,
und je ein zweites Herz drauf setzen.
Auskühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.