



Gesamt: 1h 40min
Zubereitung: 1h 30min



30 Stück



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Sasa Vorbereitungsmatte
Sasa Backmatte
Spülbürste Set

Zutaten

Teig

100 g Zucker
1/2 Zitronenschale
300 g Mehl
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Butter kalt

Füllung

150 g Aprikosenkonfitüre fein

zum Bestäuben

Puderzucker

Zubereitung

100 g Zucker und den Zitronenschalenabrieb in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren.

Die restlichen Zutaten für den Teig in den Mixtopf dazugeben und mit Hilfe des Spatels **30 Sek./Stufe 5** verrühren.

Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Die Plätzchen ausstechen, die Hälfte davon mit Aussparung.

Ca. 8-10 Min bei 180°C (vorgeheizt) goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Konfitüre leicht erwärmen und auf die Plätzchen ohne Aussparung streichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Plätzchen mit Aussparung mit Puderzucker bestreuen, auf die Plätzchen mit Konfitüre setzen und leicht andrücken. Ggf. noch einen kleinen Klecks in die Mitte geben.

Fertig – Guten Appetit! 😊



Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [AngelavC](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>