Osterplätzchen Ostern Plätzchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led

🐣 🐥

Ergibt 6 Bleche (3+3). Je Blech 24 Stück, d.h. insgesamt 72 Plätzchen.

Zutaten:
600 g Mehl
400 g Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eigelb
Prise Salz
Dekoration:
Puderzucker
Aprikosenmarmelade

Zubereitung:
Teigzutaten in Kessel geben, zu einem Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und den Teig im Kühlschrank eine Stunde

rasten lassen.

Danach in Eierform ausstechen und je ein zweites Gegenstück mit kleinem Loch.

Backen bei 180 Grad mit Umluft, ca. 10 Minuten, sie sollen schön hell bleiben.

Nach dem Abkühlen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und das obere Teil mit Loch auflegen (erst mit Puderzucker bestreuen). Danach Marmlade erwärmen und in die Löcher füllen.

Abkühlen und fest werden lassen.
Danach in Plätzchendose aufbewahren .
Frohe Ostern 🐣

Tipp: Alternativfüllung könnte Lemoncurd sein.