



# Aprikosenschnitten

## Plätzchen Rezept

ERGIBT: 30STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 20MIN.

BACKZEIT: CA. 22MIN.

### ZUTATEN

- 125g Butter, weich
- 90g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 125g Mandeln, gemahlen
- 1 Ei
- 1/2 Orange, Schalenabrieb
- 175g Mehl
- ca. 5-6 EL  
Aprikosenmarmelade
- Glaser:  
80g Puderzucker  
etwas Wasser

### ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Vanille, Salz und die Mandeln in einer Schüssel schaumig rühren. Das Ei beigegeben, weiterrühren. Zum Schluss das Mehl beimischen, zu einem glatten Teig vermengen. Teig in Frischhaltefolie einpacken und für mind. 30min. kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden.
3. Der Teig halbieren je in ca. 25cm lange rollen formen, auf das Backpapier mit etwas Abstand legen und die Rollen mit den Händen leicht flach drücken. Im Ofen für 10min. vorbacken. Aus dem Ofen holen, mit einem Teelöffelrücken vorsichtig eine Mulde formen. Diese Mulde mit der Aprikosenmarmelade befüllen. Anschliessend für weitere 8-10min. fertig backen. Sie sollten eine leicht goldbraune Farbe bekommen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
4. Die Kekse in ca. 2 cm schräge Schnitten schneiden.
5. Für die Glaser der Puderzucker mit etwas Wasser vermischen, darüber fillieren.

