

## Dreispitz-Kekse mit Cashewkernen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Portionen

1	Essl.	Orangenmarmelade
5	Essl.	Cashewkerne ohne Salz od. geh. Mandeln
80	Gramm	Aprikosenkonfitüre
2	Stücke	Eigelb
150	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
50	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Butter

### Anleitung:

1. Schritt Zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker und dem Salz cremig rühren, danach 1 Eigelb dazugeben. Das Mehl sieben und zu der Puderzucker-Ei-Butter-Mischung geben und alles verkneten.
2. Schritt Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde kühlen.
3. Schritt Die Cashewkerne od. die Mandeln hacken und mit der Aprikosenkonfitüre vermischen.
4. Schritt Den schön gekühlten Teig auskollern, 5 cm große runde Plätzchen ausstechen. Mittig einen Klecks der Füllung darauf geben. Jetzt wird es knifflig: mit 3 Fingern die Teigränder über die Füllung zu Hütchen drücken.
5. Schritt Die Hütchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restliche, verquirltem 1 Eigelb bestreichen.
6. Schritt Nochmals für 30 Minuten kühlen.
7. Schritt Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) etwa 12 Minuten backen.
8. Schritt Zum Schluss auskühlen lassen.