

## Haselnuß-Kirsch-Vanille-Plätzchen.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 20 Portionen

200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter (weich)
70	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5	Tropfen	Vanillearoma
100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Stück	Eidotter
10	Essl.	Kirschmarmelade ohne Stücke
	Etwas	Haselnussglasur
	Etwas	Gemahlene Haselnüsse zum Bestreuen

### Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten, bis auf Marmelade, Glasur und Nüsse zum Bestreuen, zu einem Mürbeteig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
2. Schritt Den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.
3. Schritt Aus jeden zweiten Plätzchen nochmals einen kleinen Kreis ausstechen und die Plätzchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen.
4. Schritt Die Bleche einzeln in den Ofen geben und für jeweils 10-12 Minuten bei 175 °C (vorgeheizt) backen.
5. Schritt Die runden Plätzchen mit der Kirschmarmelade einstreichen. Die Plätzchen sollten beim Einstreichen noch warm sein.
6. Schritt Die ausgestochenen Plätzchen auf die eingestrichenen Plätzchen setzen.
7. Schritt Die Glasur in der Mikrowelle erhitzen und etwas davon über die Plätzchen treufeln.
8. Schritt Über die Glasur die gemahlene Haselnüsse streuen.
9. Schritt Die Plätzchen erkalten und die Glasur fest werden lassen.