

# Vanille-Aprikosen-Mürbchen

Kategorien: Plätzchen, Teig, Früchte

Zutaten für: 60 Portionen

## *FÜR DEN KNETTEIG*

---

450	Gramm	Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1 1/2	Pack.	Vanillepuddingpulver
2	Pack.	Vanillezucker
1	Flasche	Butter-Vanille-Aroma
300	Gramm	Butter (weich)
200	Gramm	Zucker
4	Stücke	Eigelb
1	Prise	Salz

## *ZUM EINSTREICHEN DER PLÄTZCHEN*

---

30	Teel.	Aprikosenmarmelade
200	Gramm	Vollmilchkuvertüre

### Anleitung:

1. Schritt Die Zutaten für den Knetteig gründlich miteinander verkneten bis der Teig schön geschmeidig ist.
2. Schritt Den Teig für 60 Minuten ruhen lassen.
3. Schritt Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.
4. Schritt Diese auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.
5. Schritt Die Menge reicht aus für ca.4 Bleche a`30 Plätzchen, je nach Größe.
6. Schritt Die Bleche nun einzeln in den Ofen geben und nach einander für jeweils 10 Minuten bei 160°C backen.
7. Schritt Die Plätzchen nach dem backen erkalten lassen.
8. Schritt Die Hälfte davon mit Marmelade einstreichen und darauf ein zweites Plätzchen setzen.
9. Schritt Die Kuvertüre bei 350 W in der Mikrowelle schmelzen lassen ,dabei gelegentlich umrühren und über die Plätzchen geben.
10. Schritt Kuvertüre trocknen lassen.Plätzchen genießen.

Die Plätzchen schmecken noch besser wenn sie bereits ein paar Tage , in Blechdosen,gelagert wurden.Dadurch werden sie noch mürber. :-)