

Marillen - Ringe

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Mehl
120	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Salz
1		Eigelb
2	Essl.	Orangenlikör
1		Unbehandelte Zitrone; die Schale
250	Gramm	Kalte Butter
		Mehl zum Ausrollen
		Puderzucker
250	Gramm	Aprikosenmarmelade

Anleitung:

Mehl, Zucker und Salz mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb mit Likör und Zitronenschale hineingeben und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Alles verkneten und in Folie gepackt 2 Stunden kühlen. Auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und zu gleichen Teilen Taler und Ringe ausstechen. Auf mit Backpapier belegten Blechen bei 180C goldgelb backen. Nach dem Abkühlen mit der leicht erwärmten Marmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen.