

Regensburger - Aprikosenherzen

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Margarine
100	Gramm	Honig
50	Gramm	Zucker, braun (Farinzucker)
1		Ei(er)
1	Pack.	Vanillezucker
100	Gramm	Nüsse, gemahlene
250	Gramm	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Lebkuchengewürz
		Aprikosenkonfitüre
		Kuvertüre, Schoko

Anleitung:

Aus Margarine, Honig, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Nüssen, Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz einen Mürbteig herstellen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann den Teig dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Diese auf ein vorbereitetes Backblech geben und bei 180° ca. 12 - 15 Minuten backen. Nach dem Erkalten je zwei Herzen mit glatt gerührter Aprikosenmarmelade zusammensetzen. Jedes Plätzchen zur Hälfte in zerlassene Schokoglasur tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten