

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Dotterbusserl Plätzchen

Anzahl: 65 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

125 g	Butter	200 g	Mehl
110 g	Puderzucker	1 Essl.	Kakaopulver
2	Eigelb		Mehl zum Formen
1/2	Zitrone, abger. Schale davon	60 g	Aprikosenkonfitüre

Butter, 100 g Puderzucker, Eigelbe, Zitronenschale miteinander verrühren und mit Mehl verkneten. Teig halbieren. Kakao unter die eine Hälfte der Masse kneten.

Dann in Folie ca. 1 Std. kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig etwa Haselnussgrosse Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In jede Kugelmitte mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung drücken.

Ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kakao Dotterbusserl mit dem Rest Puderzucker bestäuben. In die Vertiefungen je einen kleinen Klecks erwärmte Konfitüre geben. Erstarren lassen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten. Ruhezeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 13 Minuten.