



# Marillenringe

## Zutaten:

Teig: 400g Mehl, 120g Zucker, 1 Prise Salz, Schale einer abgeriebenen Zitrone, 1 Päck. Vanillezucker, 1 Eigelb, 2cl. Rum, 250g Butter

Füllung: Aprikosenmarmelade

Verzierung: Puderzucker

## Zubereitung:

**Teig:** Aus obigen Zutaten einen Mürbteig herstellen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig ca. 3mm dick ausrollen und runde Plätzchen in zwei verschiedenen Größen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E: 180 °C) ca. 10-15 Min. backen und auskühlen lassen.

**Füllung:** Aprikosenmarmelade glattrühren. Die größeren Plätzchen damit bestreichen und die kleineren Plätzchen darauf legen.

**Verzierung:** Mit Puderzucker bestäuben..