



# Gefüllte Pflaumen-Plätzchen

Zeit gesamt  
1h 40min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Butter	125 g
Puderzucker	80 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Salz	
Backpulver	1 TL
Pflaumenmus	150 g
Rohrzucker	2 EL

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel weiche Butter, Puderzucker und 1 Ei mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig kühl stellen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Übriges Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und ca. 40 Kreise mit Wellenrand (ca. 6 cm Ø) ausstechen. 20 Kreise mit leicht verquirltem Eiweiß dünn bestreichen. Je ca. 1 TL Pflaumenmus mittig daraufsetzen und mit je einem der übrigen Teigkreise belegen. Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.
3. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und ca. 10 Min. kühl stellen. Im Backofen ca. 15–18 Min. backen, bis sie leicht bräunen. Gefüllte Pflaumen-Plätzchen noch heiß mit der Oberseite in Rohrzucker tauchen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	266 kcal		
Kohlenhydrate	36 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	12 g