Oster-Plätzchen

Zeit gesamt
2h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Butter	100 g
Weizenmehl, Type 405	160 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Zucker	50 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Eier	1 St.
Aprikosenkonfitüre	100 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher

1. Kalte Butter klein würfeln. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillinzucker vermengen. Butter und Ei zugeben und mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem ovalen Ausstecher Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen mittig ein Loch ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Backofen ca. 12 Min. goldbraun backen.

3. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Plätzchen ohne Loch jeweils mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen. Mit übrigen Plätzchen belegen und leicht andrücken. Oster-Plätzchen mit Puderzucker bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Luftdicht in eine Dose gepackt, halten sich die Oster-Plätzchen länger.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	191 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g