

## Marillenplätzchen (etwa 30 Stück)



### Zutaten:

400 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 Eigelb  
1 Schnapsglas Rum (2 cl)  
½ Fläschen Rum-Aroma  
250 g Butter  
◇  
2 EL Puderzucker  
250 g Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

### Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, den Zucker, das Salz, die Zitronenschale, den Vanillinzucker, das Eigelb, das Rum-Aroma und den Rum hinzugeben, Die Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Alle Zutaten zu einem Mübeteig verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche portionsweise 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Plätzchen von 4 cm Durchmesser in gleicher Anzahl ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene 15-18 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Marillenmarmelade etwas erwärmen und glattstreichen.

Die Hälfte der Plätzchen mit Marillenmarmelade bestreichen, die andere Hälfte oben auf legen und mit dem Puderzucker besieben. Die Marillenplätzchen mindestens einen Tag trocknen lassen.