

Hildabrötle

Zutaten Teig:

300 g	Mehl
150 g	Butter
120 g	Zucker
1/2	Vanillestange
1	Ei
2 EL	Aprikosenmarmelade

Zutaten Glasur:

125 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung:

1. Zucker mit dem Ausgekratzten einer halben Vanillestange vermischen.
2. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter in kleine Würfel hacken, zusammen mit dem Zucker und Ei unter das Mehl arbeiten.
3. Den Teig ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen.
4. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, mit runden Förmchen (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein eingefettetes Backblech oder Backpapier setzen.
5. Bei der Hälfte der Plätzchen wird mit einem kleineren Förmchen die Mitte ausgestochen, so dass Ringe entstehen.
6. In dem auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 20 bis 30 Minuten backen.
7. Nach dem Backen die ganzen Plätzchen mit erwärmter Marmelade bestreichen und jeweils einen Ring darauf setzen und leicht andrücken.
8. Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und die Ringe damit überziehen.