



Schnelle Plätzchen-Stangen

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	1 St.
Weizenmehl, Type 405	150 g
Mandeln, gemahlen	140 g
Puderzucker	60 g
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Eier	2 St.
Butter	150 g
Aprikosenkonfitüre	2 EL
Himbeerkonfitüre	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Puderzucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz miteinander vermengen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Eigelb, weiche Butter und Zitronenschale zugeben und zu einem Teig verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zu 4 kleinen Kugeln teilen. Auf Backpapier mit etwas Puderzucker zu etwa 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Löffelstiel in der Mitte über die gesamte Länge eine Vertiefung eindrücken. Vertiefungen mit Konfitüre füllen.
3. Plätzchen im Backofen für ca. 18 Min. backen. Darauf achten, dass die Plätzchen nicht zu dunkel werden. Anschließend Plätzchen-Stangen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen, in etwa 2 cm große Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für die Füllung kannst du auch andere Sorten Konfitüre verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	308 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g