

# Plätzchen mit Marmelade

Plätzchen mit Marmelade und einer feinen Rumnote - Fruchtige Marmeladen Plätzchen mit Puderzucker bestreut.

etwa 50 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

2 TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g weiche Butter oder Margarine

½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma

2 Eier (Größe M)

### Außerdem:

100 g Pflaumenmus oder Marmelade

Puderzucker

## Wie backe ich Marmeladenplätzchen?:

### ① Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



② **Marmeladenplätzchen zubereiten:**

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen in etwa 4,5 x 3,5 cm große Rechtecke teilen. Die Hälfte der Rechtecke auf das Backblech legen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln jeweils einen etwa haselnusskerngroßen Klecks Pflaumenmus oder Marmelade geben. Die übrigen Rechtecke darauflegen und an den Rändern andrücken. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Marmeladenplätzchen sofort mit Puderzucker bestreuen und dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.

