

Mozartplatzerl



Das Youtube Video **Mozartplatzerl** gibt es unter

Zutaten für 50-60 Stück zusammengesetzte Plätzchen (Backformen 4,5 cm Durchmesser):

- 400 g Mehl
- 3 Eidotter
- 120 g Zucker
- 2 P. Bourbon Vanillezucker
- 1 gestr. Tl. Salz
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 250 g kalte Butter Stücke oder Butterflocken
- 80 g Puderzucker zum Bestäuben
- Backpapier

Für die Füllung:

- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 8 cl Rum
- Saft einer Zitrone

Anmerkung: Wenn sie größere Backformen verwenden werden es entsprechend weniger Plätzchen. Es werden ja immer zwei ausgestochene Plätzchen benötigt um 1 Mozartplätzchen zu bekommen. Bei einem Durchmesser von 7 cm werden es nur ca. 25-30 fertige Mozartplätzchen

Zubereitung:

1. Zunächst das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken
2. in diese Mulde geben wir die Eidotter, den Zucker und den Vanillezucker (wenn möglich Bourbon Vanille), Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone
3. Alles in der Mulde ein wenig verrühren und dann die kalten Butterflocken oder Butterstücke darauf verteilen.
4. Dies wird jetzt alles rasch zu einem Teig verarbeitet, bis es ein fester Teig geworden ist.
5. Dieser Teig wird jetzt für 2 Stunden kalt gestellt.

6. In der Zwischenzeit kann man die Aprikosenkonfitüre zusammen mit dem Rum und dem Zitronensaft kurz erhitzen und gut verühren. Dann aber wieder abkühlen lassen
7. Nach zwei Stunden den Teig ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. In die Hälfte der Plätzchen kleine runde Löcher in der Mitte ausstechen.
8. Diese Plätzchen dann bei 200 Grad für 9-12 Minuten backen.
9. Nach 9-12 Minuten aus dem Backofen holen und die Hälfte der Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen, die Plätzchenringe darauf setzen und in der Mitte in das Loch ein wenig Konfitüre geben.
10. Zum Schluß noch warm mit viel Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.
11. Nach dem Erkalten kann man die Plätzchen bis zum Gebrauch in Blechdosen aufbewahren.

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 200 Grad vorheizen

Backhitze: 200 Grad für ca. 9-12 Minuten

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/mozartplatzerl/index.html>
