

Gefüllte Butterplätzchen mit Marmelade

Zutaten

Portionen: 36

170 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eigelb

220 g Mehl

150 g Marmelade oder Gelee nach Geschmack



Zubereitung

Backofen auf 190 C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker und Eigelb unterrühren. Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Wenn der Teig zu weich ist, erst im Kuehlschrank 15-20 Minuten kalt stellen. Kugeln mit ca. 5 cm Abstand auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit dem Kochlöffelstil oder Finger in die Mitte jeder Kugel ein Loch drücken und auf das vorbereitete Backblech setzen. Das Loch mit Marmelade oder Gelee füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 8 – 10 Min. backen, bis die Butterplätzchen unten goldbelb sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.