

APRIKOSENHERZEN



Zutaten:

300 g Mehl
175 g weiche Butter
100 g **ENERGY 32** Neutral
4 Tropfen ätherisches Öl Citrone
2 Eigelb
Aprikosenmarmelade
Puderzucker

Butter, **ENERGY 32** und das ätherische Öl cremig rühren. Zwei Eigelb hinzufügen und schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig etwa eine Stunde kühl stellen. Danach ausrollen und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen ein Loch in der Mitte ausstechen. Alle Plätzchen bei 160 Grad C° 15-20 Minuten backen. Anschließend die ganzen Herzen mit Marmelade bestreichen, die Herzen mit Loch mit Puderzucker bestreuen und mit den Marmeladenherzen zusammenkleben.