



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 3. Dezember



Weiter geht es mit der stellv. Kreisbäuerin Irmgard Pfaller - sie stellt ihre Mozartplätzchen vor

### Zutaten

400 g Mehl  
2 Eidotter (Eigelb)  
120 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1/2 Teelöffel Salz  
6 Tropfen Zitronensaft oder  
Schale einer halben Zitrone  
250 g Butter

#### Zum Füllen:

ca. 250 g Aprikosen- oder  
Pfirsichmarmelade  
1-2 Stamperl Rum  
ca. 100 g Puderzucker

### Zubereitung

Mehl, Eidotter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, Butter zu einem Knetteig verarbeiten. Danach den Teig ausrollen und Plätzchen (die Hälfte davon soll ein Loch haben) ausstechen und hellgelb backen.

Marmelade und Rum mischen, die Plätzchen damit füllen und mit Puderzucker bestreuen.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht stellv. Kreisbäuerin Irmgard Pfaller