

## ***Gefüllte Sauerrahmplätzchen***

Zutaten für ca. 50 Stück:

250g Mehl, 175g kalte Butter, 75g Schmand, 1 Prise Salz, ca. 330g Zwetschenmus oder Konfitüre (ich habe auch schon Bratapfelmarmelade genommen), 2 Eigelb, 4 EL Milch, 75g Zucker, ½ Teelöffel Zimt

Das Mehl, die Butter in Stückchen, den Schmand und das Salz mit einem Knethaken verrühren und über Nacht kaltstellen. Den Teig ca. 3mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen (z.B. mit einem Glas). Konfitüre oder Mus glattrühren und in die Mitte der Kreise je ¼ - ½ Teelöffel geben. Zu Halbkreisen überlappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Eigelb und Milch verquirlen, Zucker und Zimt vermischen. Teigstücke mit Eiermilch bestreichen und in Zimtzucker wälzen. Auf einem Backblech bei 200°C auf der mittleren Schiene 12-14 Minuten backen und abkühlen lassen.

Amelie Obst