

## **Rumtörtchen**

### **Zutaten**

für 20-25 Stück Teig:

300g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

100g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

150g Butter

Außerdem:

200g Marzipanrohmasse

100g Puderzucker Aprikosenmarmelade

Für den Rumguss:

200g Puderzucker

2 EL heißes Wasser

1 Fläschchen Rumaroma

Zum Verzieren: 20-25 geschälte Haselnüsse

### **Zubereitung**

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und dem Vanillinzucker vermischen und auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde eindrücken und das Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen an den Rand setzen und die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Anschließend nochmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise von ca 3cm ausstechen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca 10 min bei 180° Ober/Unterhitze backen.

Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, ausrollen und ebenfalls ca 3cm Kreise ausstechen. Je zwei Plätzchen mit einem Marzipankreis zusammensetzen, nachdem Boden und Deckel die Innenseiten zuvor mit Aprikosenmarmelade bestrichen wurde.

Den Puderzucker mit heißem Wasser und dem Rumaroma glatt rühren und die Törtchen damit überziehen.

Je eine geschälte Haselnuss in die Mitte setzen und die Glasur trocknen lassen.