

Burgenländer von Kristina Weigl

Zutaten:

275 g Mehl
250 g kalte Butter
50 g Puderzucker
3 Eigelb
3 Eiweiß
250 g Zucker
Aprikosenmarmelade
Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl mit Butter zu kleinen Flöckchen zerbröseln. Mit Puderzucker und Eigelben rasch verkneten. Teig etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann auf bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Kreise (5,5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen.

Eiweiße mit Zucker über dem heißen Wasserbad zu steifem Schnee schlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf den äußeren Rand der Plätzchen jeweils einen Tupfenkranz spritzen.

Die Plätzchen 12-15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen. Konfitüre mit etwas Zitronensaft erwärmen, durch ein Sieb streichen und in die Mitte der Plätzchen füllen. Trocknen lassen.