# Maslove Pecivo

Schwierigkeitgrad

45 Minuten

7 - 10 Minuten

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 100 g | Puderzucker |
| 250 | Butter |
| 2 | Eigelb |
| 500 g | Mehl |
| 2 Pck | Vanillezucker |
| | |
| | |
| | |

## Schritte

1. Vermengen Sie Puderzucker und Butter zusammen.
2. Geben Sie anschließend die restlichen Zutaten hinzu.
3. Kneten Sie den Teig durch und formen Sie ihn zu einer Kugel.
4. Lassen Sie ihn anschließend 30 Minuten ruhen.
5. Um die Keksformen ausstechen zu können, rollen Sie den Teig dünn aus.
6. Die Hälfte des Teigs stechen Sie als etwa vier Zentimeter große Kreise aus, die zweite Hälfte auch als Kreise, aber mit einem Loch in der Mitte (Kreisringe).
7. Backen Sie die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für sieben bis zehn Minuten.
8. Nach dem Abkühlen bestreichen Sie immer einen Kreis mit Marmelade und verkleben ihn mit einem Kreisring. Das Loch in der Mitte füllen Sie ebenfalls mit Marmelade auf.

Tipp: Für einen leckeren Crunch sorgen gehackte Haselnüsse, die Sie als Topping auf die Kekse streuen.

ŠKODA