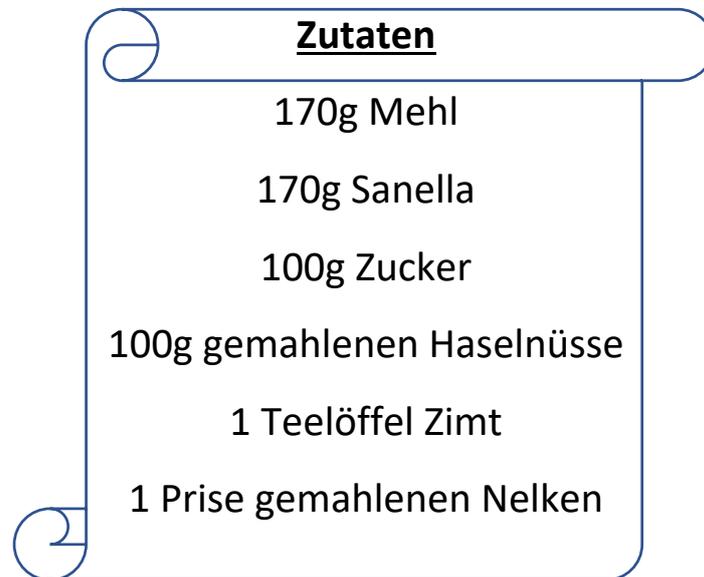


Zimttörtchen



Knetteig mit allen Zutaten zubereiten, dann kaltstellen.

Die Plätzchen mit einer beliebigen Form ausstechen und auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.

Die Plätzchenrohlinge im Backofen bei 150°-180°C backen. Die fertig gebackenen Rohlinge auskühlen lassen. Jeweils einen von zwei Backrohlingen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und aufeinanderlegen. Danach eine Seite mit Schokolade bestreichen und gehackte Mandeln darauf verteilen.

Eigentlich schon fertig, aber am besten schmecken sie erst nach ein paar Tagen, nachdem die Marmelade schön durchgezogen ist. Und nach Weihnachten schmecken sie eh am besten (wenn noch welche da sind) 😊