

## Gefüllte Vanille-Busserl Zutaten für 40 Stück

### Für den Teig

150g weiche Butter  
50g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
170g Mehl

### Für die Füllung:

150g Marzipan  
1 EL Aprikosen –Konfitüre

### Zum Verzieren

50g Zartbitter-Kuvertüre  
kandierte Fliederrosen

### Zubereitung:

Butter, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Salz Eigelb und Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in ein Spritzbeutel füllen mit Lochtülle (1cm) und kleine Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im vorgeheizten Ofen 10 bis 12 Minuten backen.(E-Herd:180°C, Gas: Stufe 2 , Umluft: 160 °C)  
Die Plätzchen abkühlen lassen.

Marzipan mit der Konfitüre verkneten. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit der Marzipan –Füllung bestreichen. Die andere Hälfte der Plätzchen draufsetzen und leicht fest drücken .Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen Einen Tupfer in die Mitte Der Busserl geben. Mit den Fliederrosen verzieren.