

## Plätzchenstangen mit Marmelade

### Zutaten für 48 Stück

- 180 g Dinkelmehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 75 g Puderzucker
- 150 g Butter (weich)
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz



### Für die Füllung:

- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 3 EL [Erdbeermarmelade](#)
- 3 EL Waldfruchtarmelade

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 18 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 38 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	2 Stunden

### Zubereitung:

1. Gib die Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verknete sie miteinander. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Teile den Teig anschließend in 3 gleich große Portionen. Rolle jede Portion zu einer 30 cm langen Rolle aus. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
3. Drücke mit dem Finger eine Vertiefung in die Mitte der Teigstangen und fülle sie mit Konfitüre. Stelle das Blech für 1 Stunde in den Kühlschrank.
4. Backe die Plätzchenstangen 18 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze. Lasse sie anschließend komplett abkühlen.
5. Schneide sie mit einem Messer in 2 cm dicke Streifen und bestäube sie nach Belieben mit Puderzucker.

Die Plätzchenstangen Kekse bleiben gut verpackt mehrere Wochen frisch. Schau dir dazu gern mal meine Tipps zum Plätzchen aufbewahren an.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

