

## Gefüllte Vanillebrötchen mit Aprikosenmarmelade

Doppelte Plätzchen, doppelt lecker: Die Vanillebrötchen sind mit fruchtiger Aprikosenmarmelade gefüllt und in Schokolade getaucht. Das Rezept ist einfach und eine Bereicherung für den Plätzchenteller an Weihnachten.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Koch/Köchin:** Joachim Habiger

### Zutaten für zirka 50 Vanillebrötchen mit Aprikosenmarmelade:

3 ganze Eier

375 g Zucker

350 g Mehl

Vanille-Aroma (nach Geschmack)

Aprikosenmarmelade

flüssige Schokoladenglasur

Backpapier

### So backen Sie die gefüllten Vanillebrötchen

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillearoma zirka 10 Minuten gut aufschlagen. Dann das Mehl etwa eine Minute auf langsamer Stufe unterrühren.

**Tipp:** Beim Rühren eine langsame Stufe verwenden, damit sich der Teig nicht so stark erhitzt.

Dann den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mehrere Tupfen auf Backpapier aufdressieren.

**Tipp:** Die Tupfen oben etwas eindrücken, damit sie eine glatte Fläche haben.

Bei 160 Grad zirka 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend die Vanillebrötchen auskühlen lassen.

Auf ein Brötchen Aprikosenmarmelade streichen und mit einem weiteren Gebäckstück zusammensetzen.

**Tipp:** So wird die Marmelade streichfähig  
Wenn ihre Aprikosenmarmelade viele große Stücke enthält, sollten Sie diese vor dem Füllen der Brötchen durch ein Sieb streichen.

Zum Schluss die gefüllten Brötchen auf einer Seite in flüssige Schokolade tauchen und trocknen lassen.

SWR4 | Joachim Habiger | 11.12.2024