

## Tarte du Mont-Vully

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Plätzchen

200 g Mehl  
150 g gem. Mandeln  
2 tb abger. Zitronenschale  
100 g Zucker  
2 Eigelb  
200 g Butter oder Margarine  
150 g Aprikosenkonfitüre  
50 g Puderzucker

Mehl, Mandeln, Zitronenschale, Zucker, Eigelbe und Butter verkneten.  
Teigmasse ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Teig dünn ausrollen. Kekse in drei Größen ausstechen. Ca. 10 Min. backen.

Abgekühltes Gebäck mit erhitzter Konfitüre bestreichen, der Größe nach aufeinandersetzen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 30 Minuten. Kühlzeit: ca. 30 Minuten. Backzeit: ca. 10 Minuten.

Quelle: Lisa 46/1997