

## Vanillescheiben

### Zutaten:

150 g Butter, 100 g Staubzucker, 1 Dotter, 300 g Mehl, ½ Pckg. Backpulver,  
1 Pckg. Vanillezucker, etwas Sauerrahm, Staubzucker und Vanillezucker zum Bestreuen

### Fülle:

1 Eiklar, 70 g Staubzucker, 50 g Marillenmarmelade

### Zubereitung:

Mürbteig bereiten und eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig ausrollen, Scheiben, Sterne oder andere Motive ausstechen. Bei 170°C ca. 10 Min. backen.

Nach dem Backen gleich mit Staubzucker/Vanillezuckergemisch bestreuen und auskühlen lassen.

Für die Fülle das Eiklar mit dem Staubzucker zu einem festen Schnee schlagen und die Marmelade untermischen. Immer eine Scheibe mit einem Stern oder anderem Motiv zusammensetzen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!