Aprikosen-Rosmarin Plätzchen

Zutaten:

1 Bio Zitrone
100 g getrocknete Aprikosen
2 Zweige Rosmarin
120 g weiche Butter
130 g Zucker
2 Eier
160 g Mehl
100 g Polenta-Grieß
2 Teelöffel Backpulver
ca. 3 Esslöffel Aprikosenmarmelade

Backzeit ca. 12 Min bei 170 Grad.

Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die getrockneten Aprikosen in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft vermengen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Nadeln abzupfen und fein hacken.

Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier und die Zitronenschale unterrühren und Mehl, Grieß und Backpulver untermengen. Die Aprikosenwürfel abtropfen lassen und zusammen mit dem Rosmarin unter den Teig ziehen.

Den Teig mit zwei Teelöffeln in kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Zwischen den Teighäufchen etwas Platz lassen, damit sie nicht zusammen kleben.

Die Plätzchen 12 min backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech erkalten lassen. Die Marmelade in einem Topf erwärmen und auf die Plätzchen streichen und mit ein paar Rosmarinnadeln verzieren.