BUTTERKEKSERL

4.7 bei 53 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei und den Sauerrahm dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Danach in kleinere Portionen aufteilen und diese zu Teigplatten ausrollen.
Kekse nach Wunsch ausstechen und anschließend im vorgeheizten Backofen für 10–12 Minuten backen.

3. Nachdem die Kekse ausgekühlt sind, können jeweils zwei Stück mit Marmelade zusammengeklebt werden. Am Schluss noch mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten

FÜR 4 BACKBLECHE

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
150 g	Zucker
150 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 EL	Sauerrahm
0.5 TL	Backpulver

Marmelade zum Zusammenkleben

Staubzucker zum Bestreuen