

# BUTTERKEKSERL

★★★★☆ 4.7 bei 51 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<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