

BUTTERKEKSERL

★★★★☆ 4.7 bei 55 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