

SPITZBUBEN

★★★★★ 5 bei 18 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 in eine Schüssel geben, dann die in Stücke
geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit
Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu
einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine
Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4mm dick
ausrollen, mit passenden Ausstechern Kekse ausstechen
und auf ein Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen und
anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 12
Minuten backen.
- 3** Die Kekse auskühlen lassen und anschließend den Boden
mit erwärmter Marmelade bestreichen. Den Deckel
daraufgeben und die fertigen Kekse noch mit Staubzucker
bestreuen.



Zutaten

FÜR CA. 30 STÜCK

TEIG

250 g Weizenmehl 700
100 g Staubzucker
125 g kalte Butter
1 Ei

- 2** Eigelb zum Bestreichen
Ribiselmarmelade zum Füllen