

SPITZBUBEN

★★★★★ 5 bei 16 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 30 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



11 min



Zubereitung

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