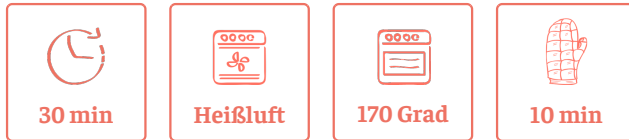


SPRITZGEBÄCK MIT MARMELADE

Backen
mit
Christina

★★★★☆ 4.4 bei 9 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Butter, Staubzucker und Eier mit dem Mixer schaumig schlagen, am Schluss noch mit den Händen oder mit einem Flachrührer/Knethaken das Mehl und die Milch unterheben. Die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und kleine „Tupferl“ auf ein Backblech spritzen.
- 2 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten hell backen – sie dürfen nicht zu viel Farbe bekommen, nur dann sind und bleiben sie mürbe und zart.
- 3 Das Spritzgebäck auskühlen lassen, mit Ribiselmarmelade bestreichen und jeweils 2 Kekse zusammensetzen.



Zutaten

FÜR CA. 35 KEKSE

TEIG

- 140 g zimmerwarme Butter
- 120 g Staubzucker
- 2 Eier
- 270 g Weizenmehl 700
- 20 g Milch

FÜLLE

Ribiselmarmelade