SPRITZGEBÄCK MIT MARMELADE

4.6 bei 13 Bewertungen

30 min | Heißluft | 170 Grad | 10 min



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