

Butterkekse mit Himbeermarmelade

Für alle Angaben gilt: 100g Mehl = 100g Mehl. Mehl wird gerne in zwei Klassen, die einen oder zwei gebleicht und geglättet werden. Bitte achten auf gute Qualität Butterkekse. Ich habe eine große Packung gekauft.
Der Teig ist relativ weich, aber nicht zu weich. Ich habe ihn in zwei Klassen, die einen oder zwei gebleicht und geglättet werden.

Butterkekse mit Himbeermarmelade

Zutaten:

- 370 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Pr. Salz
- 220 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g weiche Butter

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz sieben und auf Küchentische geben. Verfügen in der Mitte einlösen und restliche Zutaten dazugeben.

Einen zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 - 2 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Butter auf Zimmertemperatur bringen.

Butter in einem sauberen Behälter zerhacken. Auf ein Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Rohr ca. 8 Minuten backen. Ein Blech nicht zu dunkel werden, also immer mit einem Lineal kontrollieren.

Nach dem Backen sofort 2 Minuten im Ofen ruhen lassen.

Die Kekse sind gut ohne auch mit Himbeermarmelade. Ich habe mich für die Zubereitung der entsprechenden Kekse mit Himbeermarmelade entschieden. In einem Behälter ruhen auf dem Backblech liegen.
Gut Freude Make Bakes.