

# Butterkekse mit Himbeermarmelade

Für alle Angaben gilt: Mehl, Salz gibt es nur zwei Klassen, die immer unten gerne gelistet und gegeben werden. Bitte achten auf gute Qualität Butterkekse. Ich habe eine große Packung gekauft.  
Der Teig ist relativ weich, kann sich gerne in Form verändern und im Kühlschrank für eine weitere Verfestigung aufbewahren.

## 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 circa 8 Minuten backen. Ein Keks nicht zu dunkel werden, also immer mit einem Lineal kontrollieren.

Nach dem Backen sofort 2 Keks mit Marmelade zusammenstecken.

Die Kekse kann das Ganze auch mit Vanillezucker bestreuen. Im besten noch vor dem Zusammenstecken die entsprechenden Kekse mit Staubzucker bestreuen. Im Kühlschrank ruhen auf dem Backblech liegen.

Gut Freude beim Backen.