

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, aber nicht zu weich. Ich habe ihn in einem Backblech gebacken und die Kekse sind für ein weiteres Verarbeiten geeignet.

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 Backblech ausgelegten Knetpapier legen und im Rohr circa 8 Minuten backen. Ein Knetpapier zu einem Knetball formen, das dann mit einem Lineal abgemessen wird.

Nach dem Backen ca. 2 Minuten im Rohr ruhen lassen.

Die Kekse sind für einen Tag mit Himbeermarmelade bestreichen. Im besten Fall vor dem Zusammenstellen die entsprechenden Kekse mit Himbeermarmelade bestreichen. In einem Backblech auf dem Backblech legen.

Gut Freude beim Backen.