Butterkekse mit Himbeermarmelade

Die Keks-Saison ist eröffnet. Jedes Jahr gibt es ein paar Klassiker, die immer wieder gerne gebacken und gegessen werden. Dazu zählen auf ganz simple Butterkekse. Ich fülle sie gerne mit Himbeermarmelade.

Der Teig ist relativ einfach, lässt sich prima am Vortag zubereiten und im Kühlschrank bis zur weiteren Verarbeitung 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 mischen und auf Küchenplatte geben. Vertiefung in der Mitte eindrücken und restliche Zutaten dazugeben.

Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 – 2 Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Backrohr auf 180°C vorheizen.

Ausrollen (nicht zu dünn) und gewünschte Formen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgefangtes Blech legen und im Rohr zirka 8 Minuten backen. Sie sollten nicht zu dunkel werden, also immer mal wieder ins Rohr schauen.

Nach dem Auskühlen jeweils 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen.

Wer möchte kann die Kekse noch mit Staubzucker bestreuen. Ja bestens auch vor dem Zusammensetzen die entsprechende Hälfte mit Staubzucker bestreuen. So bleibt der Staubzucker nicht auf der Marmelade liegen.

Viel Freude beim Backen.