

# 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 mit Himbeermarmelade. Der Teig ist relativ leicht, kann sich gerne im Kühlschrank und im Kühlschrank für eine weitere Verweilzeit 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.

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

Nach dem Backen sofort 2 Körner mit Pflanzöl zusammenrollen.

Die Kekse sind gut ohne auch mit Himbeermarmelade. Im besten noch vor dem Zusammenrollen die entsprechenden Kekse mit Himbeermarmelade bestreichen. In einem sauberen Behälter für ein paar Tage lagern.

Gut Freude Make Baking.