Spitzbubenkekse

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für: 30 Stück

Zutaten

250 G	glattes Mehl
100 G	Staubzucker
125 G	kalte Butter
1	Ei
1 PRISE	Salz
	beliebige Marmelade zum Füllen

Zubereitung

1. Aus Mehl, Staubzucker, Butter und Ei einen Mürbteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 12 Minuten backen.
3. Die Kekse auskühlen lassen und anschließend den Boden mit der erwärmten Marmelade bestreichen und den Deckel daraufsetzen.
4. Im Anschluss noch mit Staubzucker bestreuen.