

Marmeladen-Kekse

Die mürben Marmeladen-Kekse sind ein einfaches aber köstliches Kekse-Rezept und auch eine ideale Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

300 g	Mehl (gesiebt)
100 g	Staubzucker (Puderzucker, gesiebt)
75 g	Mandeln (fein gemahlen)
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
0.5 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Schale unbehandelt)
2 Stk.	Eidotter
200 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Marmelade (Ribisel, Marille, Erdbeer, Kirsch, etc.)
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um feine **Marmeladen-Kekse** zuzubereiten, zuerst Mehl und Staubzucker in eine Schüssel sieben. Geriebene Mandeln, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Eidotter und die weiche Butter hinzufügen und alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und rund 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und mithilfe eines gewellten Teigrads zirka 5 cm große Quadrate ausschneiden. Die Teigstücke auf das Backblech legen, je einen Teelöffel [Marmelade](#) in die Mitte setzen und zwei Ecken vorsichtig übereinander klappen und leicht andrücken.
3. Die Marmeladen-Kekse für etwa 12 Minuten goldgelb backen, danach vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben – und genießen!

Tipp