Rubine-Kekse

Die Rubine-Kekse mit Mürbteig und Nuss Fülle sind eine vorzügliche Weihnachtsbäckerei. Das Rezept gelingt mit ein wenig Geschick.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Mürbteig

500 g	Glattes Mehl
200 g	Staubzucker
200 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eier (Größe M)
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
1 Prise	Salz

für die Füllung

100 ml	Milch
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb

1 Prise	Zimt
2 EL	Rum
200 g	Nüsse (gerieben)

zum Wälzen

	Marillenmarmelade (heiße)
	Nüsse (gerieben)

zum Verzieren

150 g	Erdbeermarmelade (oder Marillenmarmelade)

Zubereitung

1. Um die **Rubine-Kekse** zuzubereiten zuerst das gesiebte Mehl, gesiebten Staubzucker, weiche Butter, Eier, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz nach und nach in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig in Folie wickeln und im Kühlschrank zirka 40 Minuten rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten, oder mit Backpapier belegen.

3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig zirka 3 mm dick ausrollen. Etwa 3 cm Durchmesser große Kreise ausstechen und auf das Backblech legen.

4. In den Backofen schieben und 10 Minuten goldgelb backen.

5. Die Milch, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt in einem Topf aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und die geriebenen Nüsse und Rum einrühren.

6. Eine Hälfte der Kekse mit der Füllung bestreichen, zusammensetzen und leicht andrücken.

7. Zum Wälzen die heiße Marmelade auf einen Teller geben und die Kekse am Rand rollen. Danach sofort durch die geriebenen Nüsse wälzen.

8. Abschließend die Rubine-Kekse mit einem kleinen Tupfen heiße Marmelade verzieren.

9. Abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die Portion ergibt zirka 70 Stück feine Rubine-Kekse.