

Rubin Kekse

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

500 g gesiebttes glattes Mehl
200 g gesiebter Staubzucker
200 g weiche Butter
2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

Füllung:

100 ml Milch
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Zimt
2 EL Rum
200 g geriebene Nüsse nach Wahl

Zum Wälzen:

heiße Marillenmarmelade
geriebene Nüsse nach Wahl

Zum Verzieren:

150 g passierte, heiße
Erdbeermarmelade

1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

2 Füllung:

Für die Füllung Milch, Zucker, Zitronenschale, Vanilin-Zucker und Zimt zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, und Rum und Nüsse einrühren. Die Kekse mit der Füllung zusammensetzen und leicht andrücken.

3 Zum Wälzen:

Die Marmelade auf einen Teller geben und die Kekse mit dem Rand durchrollen. Den Marmeladerand sofort durch Nüsse wälzen.



④ Zum Verzieren:

Die Marmelade zum Kochen bringen. Mit einem kleinen Löffel jeweils einen Marmeladetupfen auf die Oberfläche geben.

