

# Rubine

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

500 g gesiebtes 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 (Kneithaken) 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: etwa 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.

