

Spielkartenkekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

210 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Messerspitze Gewürznelkenpulver
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Dotter (Größe M)
140 g in Stücke geschnittene kalte Butter

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Füllen:

200 g Ribiselmarmelade

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und rasch mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Rechtecke (8 x 5 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Rechtecke beliebige Formen (Herz, Karo, Kreuz, Pik) ausstechen.

3 Zum Bestreichen:

Die Kekse mit Eiklar dünn bestreichen und auf ein Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten



④ Zum Füllen und Bestreuen:

Je zwei erkaltete Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

