

Spiegel mit hausgemachter Marmelade



Pour ca. 38 Stück

Préparation : 70 min

Cuisson : 6 min

Zutaten

- 250g weiche Butter
- 125g gesiebter Puderzucker
- 2TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 frisches Eiweiss, leicht geschlagen
- 350g weisses Mehl
- 250g Himbeergelee ohne Stücke
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter mit einem Mixer zu einer Creme verarbeiten. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss zugeben und schlagen, bis die Masse weiß wird (ca. 4 Min.).

Das gesiebte Weissmehl kurz unterrühren, zu einem Teig zusammenfügen. Leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zwischen zwei Backpapieren 3 mm dick ausrollen. So viele Kekse wie möglich ausstechen und bei der Hälfte der Kekse einen kleinen Stern aus der Mitte ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen (herkömmliche Hitze: 200 °C).

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen. Herausnehmen und die Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen.

Das Gelee erwärmen und mit einem Teelöffel auf die ungelochten Kekse streichen.

Anschliessend die löchrigen Kekse mit Puderzucker bestäuben und auf die ersten Kekse legen.

Tipps:

Wenn Sie das Gelee erwärmen, lässt es sich leichter gleichmässig verteilen, aber Sie können

es auch kalt machen, wenn Ihr Gelee fliegend ist.

Um unsere Region am Leben zu erhalten, bevorzugen Sie Produkte mit dem Label "Fribourg - regio.garantie".