

Butterplätzchen mit Marmeladenfüllung

Menge: ca. 50 Stück

Zutaten: 250g weiche Butter
100g Zucker
400g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
Marmelade zum bestreichen (nach Geschmack)
Puderzucker zum bestäuben
Mehl zum ausrollen des Teiges

Zubereitung: Butter, Zucker Mehl und Vanillezucker zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Den Teig ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und für jeden Keks zweimal die gleiche Form ausstechen.

Eine der beiden Kekshälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die andere Kekshälfte auf der einen Seite mit der Marmelade bestreichen und mit der Marmeladenseite auf die andere Hälfte legen.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 8–10 Minuten backen. (Ober- und Unterhitze: 200°C; Umluft: 180°C; Gas: Stufe 3–4)

Die Kekse mit Puderzucker bestäuben.