

Himbeerkekse, gefüllte

0,5 Eigelb

Zutaten:

200 g Mehl
50 g Fruchtzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 /2 Zitrone,
Mark einer Vanilleschote
21 EBl. Rum
125 g Margarine
1/2 Eigelb
etwas Dosenmilch
(Diät) Marmelade für die Füllung .

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Mehl, Fruchtzucker, Salz, Zitronenschale, Vanillemark, Eigelb und Rum sowie Margarine zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank 2-3 Stunden ruhen lassen. Dann unter Folie ausrollen und Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise mit Dosenmilch bestreichen, dann alle Kekse 10 -15 Min. backen. Das Gebäck abkühlen lassen. Für die Füllung die Marmelade bei schwacher Hitze glatrühren, die nicht mit Dosenmilch bestrichenen Kekse damit bestreichen und die restlichen Kekse als Deckel draufsetzen.
Die Himbeerkekse gut trocknen lassen.

17 g Kekse enthalten 100 kcal, 1 BE.