

Mürbes - Löffelgebäck

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Stück

300	Gramm	Mehl Type 405
200	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
200	Gramm	Konfitüre - Himbeere
1		Vanillinzucker
1	Teel.	Natron

Anleitung:

Zucker mit Vanillezucker und das Mehl mit dem Natron mischen. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Butter in einem Topf so lange erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist (sie soll aber nicht schäumen). Zuerst die Zuckermischung, dann die Mehlmischung mit einem Holzlöffel unterrühren und den Topf vom Herd ziehen. Sofort mit einem Teelöffel kleine Kugeln abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Kekse ca.10 Min. hellbraun backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Himbeerkonfitüre erwärmen und immer zwei Plätzchen damit zusammenkleben. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

20 Min. Zubereitung ,10 Min. Backzeit

Fett 20%, 443 kcal / 100g ,123 kcal / Stück ,28 g / Stück