

Rubine Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 70 Stueck

TEIG

500	Gramm	Mehl, glatt, gesiebt
200	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter, weich
2		Eier
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Pack.	Aroma Zitronenschale
1	Prise	Salz

FUELLUNG

100	ml	Milch
60	Gramm	Zucker
1	Pack.	Aroma Zitronenschale
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Zimt
2	Essl.	Rum
200	Gramm	Nuesse, gerieben

ZUM WÄELZEN

Marillenmarmelade, heiss ; Nuesse, gerieben ;

ZUM VERZIEREN

150	Gramm	Erdbeermarmelade, passiert, heiss
-----	-------	-----------------------------------

Anleitung:

Fuer den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Ruehrschuessel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Kalt stellen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (3 cm Durchmesser) ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech legen und in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur Strom: vorheizen und backen bei 180 Grad - Gas: vorheizen und backen bei 3 Backzeit: ca. 10 Min.

Fuer die Fuellung Milch, Zucker, Aroma, Vanillin-Zucker und Zimt zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen, Rum und Nuesse dazugeben und gut verruehren. Die Kekse mit der Fuellung zusammensetzen und leicht andruecken.