

Spaghettkeks die Sind Süß.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Top

Zutaten für: 1 Rezept

130	Gramm	Butter
60	Gramm	Puderzucker
1		Ei(er)
190	Gramm	Mehl
1	Pack.	Puddingpulver, Vanille Marmelade, nach Belieben Puderzucker

Anleitung:

Weiche Butter mit Staubzucker und Ei cremig rühren, dann das Mehl und Puddingpulver untermengen und zu einem Teig zusammen kneten - dieser kann sofort weiterverarbeitet werden - auf einem gut bemehlten Brett den Teig ausrollen (ca. 3-4 mm dick) und Ringe ausstechen (5cm Durchmesser) - diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, je 1 Teel. Marmelade drauf geben. Aus den Teigresten ca. walnussgroße Kugeln formen und diese durch die Knoblauchpresse direkt auf die Marmelade drauf drücken (mit Hilfe eines Messers den Teig abtrennen) - im vorgeheizten Rohr bei 160° Umluft ca. 10-12 min backen - erkaltet mit Staubzucker bestreuen.