



Gefülltes Spritzgebäck



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
20 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

Teig

400 gr Weizenmehl (Typ 405)

100 gr Puderzucker

300 gr weiche Butter

1 Tl. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

Schale einer halben Zitrone

eine Prise Salz

Außerdem

Schokolade zum Glasieren

(Himbeer-) Marmelade zum Füllen



Zubereitung

Ofen auf 180° O/U vorheizen.

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier nach und nach hinzufügen und weiter schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und in die Masse unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech in eng untereinanderliegenden Linien (dreieckige Bäumchen) spritzen.

Ca. 15-18 Minuten fertig backen.

Die Kekse auskühlen lassen. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen und mit einem weiteren Keks zusammenkleben. Je nach Geschmack mit Schokolade glasieren.

