

## Spitzbuben & Smileys

Kleine Kekse und lachende Smileys

### Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 4 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 80 bis 90 Stück. Ich habe hier kleinere Spitzbuben- und Smiley-Ausstecher verwendet.

### Das brauchst du:

600 g glattes Mehl  
400 g Butter oder Margarine  
200 g Staubzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
etwas Zitronenzucker oder Zitronenabrieb  
2 Eidotter

beliebige Marmelade zum Füllen

### So wird's gemacht:

Alle Zutaten zusammen in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

-----

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen, eine Hälfte ohne, die andere Hälfte mit den Aussparungen im Keksausstecher.

-----

Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze oder 160 Grad Umluft etwa 12 Minuten hell backen. Die Backzeit ist nur eine ungefähre Angabe, da jedes Backrohr etwas anders ist - auf Sicht backen.

---

Die Kekse - eines ohne, eines mit Aussparung - mit Marmelade zusammensetzen und bezuckern.

----

In gut verschließbaren Dosen sind die Kekse mindestens 8 Wochen haltbar.

### Tipp

Eine einfache Methode zum Füllen von Keksen: Die Marmelade in dünne Plastik „Jausensackerl“ füllen und die Spitze abschneiden.