

Maschinenkekse

Zutaten:

320g	Glattes Mehl
125g	Butter
125g	Staubzucker
1 Essl.	Rum
2 kleine	Eier
½ Packerl	Vanillezucker
Für die Verzierung:	
70g	Kochschokolade
30g	Butter
Fülle:	
	Marillenmarmelade
	Rum nach Geschmack

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Staubzucker, Vanille untermischen und dann das Ei, Butter und Rum dazugeben. Alles rasch zu einem Teig kneten, in eine Folie wickeln und mindestens eine ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig teilen und in eine Presse geben. Gleich große Teile herausdrücken und bei 170°C hell backen. Die Teile mit Marillenmarmelade-Rum Fülle zusammenkleben, danach links und rechts in Schokoglasur tauchen.



Viel Spaß beim nachbacken wünscht euch