



Biskuit mit Marmelade

Marmelatlı Bisküvi



1 Pkg Margarine
1 Eigelb
1 Glas Puderzucker
1 Teeglas Maisstärke
1 Pkg Vanillezucker
1 Pkg Backpulver
1 Prise Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Oberfläche:
1 Eiweiss
1 ½ Teeglas Sesamkörner
Für die Füllung:
4 EL Marmelade

- # Margarine, Puderzucker und Eigelb mit den Fingerspitzen gut vermischen.
- # Maisstärke, Vanillezucker, Backpulver, Salz und nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben bis eine nicht mehr an der Hand klebender Teig entstanden ist.
- # Den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Teig mit dem Nudelholz auf einer mehligten Unterlage ca. ½ cm Dicke ausrollen.
- # Mit einer Plätzchenform ihrer Wahl ausstechen.
- # Die Teigstücke zuerst in das verquirlte Eiweiss und anschliessend in Sesamkörner dunkeln. In das eingeölte Backblech einreihen.
- # Das Backblech in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Plätzchen rosarot backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Danach auf die Biskuitsseite ohne Sesamkörner Marmelade schmieren und zwei Biskuits zusammenkleben.

Tipp: Die Biskuits können auch anstelle der Sesamkörner mit Kokosraspel zubereitet werden.