

## BRABANTER KNÖPFE

(TM6, TM5, TM 31)

- 50 Min. • 1 Std. 30 Min.
- mittel • 55 Stück

### ZUTATEN

#### Mürbteig

100 g Mandeln

180 g Butter, kalt, in Stücken

180 g Weizenmehl, glatt

70 g Staubzucker

2 TL Vanillezucker ( am besten selbstgemacht...siehe Tipp)

1 TL Backpulver

½ TL Zimt, gemahlen

100 g Ribiselmarmelade (siehe Tipp)

#### Glasure und Fertigstellung

200 g Schokoglasur-Drops (siehe Tipp)

Blanchierte Mandeln für die Dekoration

### Zubereitung

#### Mürbteig

1. Mandeln in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 10** zerkleinern.

2. Butter, Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Backpulver und Zimt zugeben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen.

Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühlstellen.

3. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.  
Zwei Backbleche



mit Backpapier belegen.

4. Nach der Kühlzeit: Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche unter einer Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen . Mit einem runden/herzförmigen

😊Keksausstecher (Ø 3 cm) Kekse ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen.

Kekse 11 - 13 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Die Hälfte der Kekse mit Marmeladenbestreichen und mit den restlichen Keksen zusammensetzen.

### Glasuren und Fertigstellung

5. Schokoglasur-Drops in den Mixtopf geben und **6 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Mit dem Spatel vermischen, in eine kleine Schüssel umfüllen. Die Oberseite der Kekse in die Glasur tauchen, auf Backpapier legen und mit blanchierten Mandeln dekorieren. Brabanter Knöpfe trocknen lassen und servieren oder in einer Keksdose kühl und dunkel aufbewahren.

### TIPP(S)

- ✓ Verwende säuerliche Marmelade (Himbeer, schwarze Ribisel, rote Ribisel)
- ✓ Vanillezucker: am besten selber gemacht: 1 Vanilleschote geviertelt und 250 g Zucker in den Mixtopf und bei Stufe 10 /30 Sekunden pulverisieren
- ✓ Du kannst auch anstelle der selbst gemachten Glasur gekaufte Kakaoglasur oder Fettglasur verwenden. Schmelze diese nach Packungsanweisung. Falls die Glasur während des Glasierens zu fest wird, kannst du die Schüssel auf einem Wasserbad am Herd oder im Varoma kurz wieder erwärmen.