

# Rezept Mürbteigkekse mit Mineralwasser

## Zutaten

200g Mehl  
100g zimmerwarme Butter  
100g Zucker  
3 EL Mineralwasser (Sekt)  
2 TL Backpulver  
Marmelade, etwas Rum

## So geht's

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichthülle wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
3. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
4. Teig ausrollen und beliebig ausstechen und ca. 8 Minuten backen.
5. Marmelade mit etwas Rum in einem Topf mischen und unter Umrühren auf mittlerer Hitze verflüssigen. Die Kekse bestreichen und ggf. zusammen "kleben".  
Abkühlen lassen und mit FreundInnen, der Familie oder KollegInnen genießen.

**FERTIG**

