

Herzkekse

Einfache Kekse mit wunderschönem geschwungenem Herzausstecher ausgestochen

Wissenswertes:

Aus der angegebenen Menge - 4 mm dick ausgerollt - erhält man etwa 45 Stück. Verwendet wurde ein Herz-Ausstecher mit geschwungener Spitze und einer Größe von etwa 6 x 4,5 cm. Natürlich können auch Ausstecher in jeder anderen Form und Größe benutzt werden.

Das brauchst du:

320 g glattes Mehl
200 g Butter oder Margarine
120 g Staubzucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g geschälte geriebene Mandeln
1 Ei

Rote Marmelade

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 4 mm dick ausrollen. Die eine Teighälfte ohne und die andere mit „Ausparungen“ ausstechen.

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

Immer zwei Kekse - eines mit, eines ohne „Ausparung“ - mit Marmelade zusammensetzen und bezuckern.

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