

Liebeskekse ♥



Ja, ich glaube ich habe es schon oft erwähnt und dennoch geht es mal wieder um mein Lieblingsgebäck, nämlich Kekse, Biscotti oder Cookies ? in diesem Fall nenne ich sie einfach mal Liebeskekse ♥ denn sie sind eine wunderbare Idee und Mitbringsel für besondere Gelegenheiten ? ich backe meine Liebeskekse zum Beispiel gerne zum Valentinstag oder auch zum Muttertag ?

Die Liebeskekse sehen aber nicht nur wunderschön aus. Nein sie schmecken auch super lecker. Am besten natürlich mit selbstgemachter Marmelade ? ich hatte ein Glück noch ein Gläschen meiner Erdbeer Mango Konfitüre vom letzten Jahr übrig. Das Rezept und die Aufbewahrung dazu erfolgt noch zu einem späteren Zeitpunkt hier.

Auf meinen Bildern erscheint der Teig ein wenig dunkler, was einfach daran liegt, dass ich beim Zubereiten festgestellt habe, dass mein Weizenmehl Typ 405 fast aufgebraucht war ? also habe ich noch ein wenig Dinkelmehl dazugemischt. Not macht eben erfinderisch ? das Rezept ist aber mit dem normalen Weizenmehl beschrieben.

Zubereitung – ca 25 Stück

330 g Mehl

200 g kalte Butter

130 g Puderzucker

3 Eigelb

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Prise Salz

1 Tl Vanilleextrakt

Etwas Mehl für die Arbeitsfläche



Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel oder auf die Arbeitsfläche geben. Eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken und die restlichen Zutaten hineingeben
- alles zu einem homogenen Teig verkneten, in frischhalte Folie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen
- Ofen auf 180° C Umluft vorheizen
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen

- nun mit Ausstecher eurer Wahl, am schönsten sind natürlich Herzchen, jeweils 2 x ausstechen. In einer der Form stecht ihr zusätzlich noch ein Herzchen aus
- Teig auf einem Blech verteilen. Die kleinen Herzchen könnt ihr entweder mitbacken oder wieder verarbeiten
- Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 8 – 10 Minuten backen
- Kekse auf einem Gitter abkühlen lassen
- nun die Marmelade auf dem ganzen Keks verteilen. Das andere Stück, mit dem ausgestochenen Herzen, auf den mit Konfitüre bestrichenen Keks drücken
- zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben. Der Puderzucker auf der Konfitüre zieht automatisch weg und es bleibt ein schöner dekorativer Rand

Und nun viel Spaß beim nachbacken ??

LG Tina ♥