

# Einfache Valentinskekse

Das Rezept für die selbstgebackenen, einfachen Valentinskekse ist nicht nur köstlich, sondern auch eine nette Möglichkeit, deine Liebe auf eine süße Art und Weise auszudrücken.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

### für den Teig

300 g	Mehl
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
200 g	<a href="#">Butter</a>
2 Stk.	Eidotter
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Schale unbehandelt)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### für die Glasur

1 Becher	<a href="#">Punschglasur</a> (rosa)
----------	-------------------------------------

### für die Fülle

100 g	<a href="#">Ribiselmarmelade</a> (oder andere Marmelade)
-------	--

## Zubereitung

1. Für die **einfachen Valentinskekse** das Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter, Eidotter, Zitronenabrieb und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Lass den Teig für etwa

eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

2. Rolle den Teig etwa 3 mm dick aus und steche Herzformen aus. Lege die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
3. Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und backe die Valentinskekse zirka 8 Minuten goldgelb.
4. Die [Kekse](#) vom Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Marmelade erwärmen und die Kekse damit zusammen kleben. Sollte die Punschglasur in der Konsistenz zu dickflüssig sein, mit etwas Wasser verdünnen und die Kekse damit glasieren. Abschließend dekorativ mit den kleinen Herzen dekorieren.

## Tipp