Valentinstag-Herzkekse

Die Valentinstag-Herzkekse sind ein raffiniertes Kekse-Rezept für deine Lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

250 g	Mehl
75 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter
1 TL	Zitronenabrieb
1 Stk.	Ei
200 g	Marmelade (z.b. Ribisel-, Kirschen-, Erdbeern- oder Himbeermarmelade,)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Valentinstag-Herzkekse** das Mehl, mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter-Stück, Zitronenabrieb und Ei in Schüssel geben. Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Kühlschrank für zirka eine halbe Stunde ruhen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher in Herzform Kekse ausstecken. Aus der Hälfte nochmals kleinere Herzen ausstechen. Die Kekse auf die Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen zirka 8-10 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die Valentinstag-Herzkekse mit Marmelade zusammenkleben und nach Belieben mit

Staubzucker bestäuben.

Tipp