

LIEBESBRIEF KEKSE ZUM VALENTINSTAG

40 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



82 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 20 Kekse

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl
- 120 g Puderzucker
- 150 g Butter (weich)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz



Zum Belegen

- 1 [Erdbeermarmelade](#)

zu den Zutaten benötigst du außerdem:

- Ausstecher Quadrat (8x8 cm)
- Ausstecher Herz (2,5 cm)

Zubereitung:

1. Verknete das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter, Vanillezucker, Salz und Ei zu einem geschmeidigen Teig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
2. Knete den Teig noch mal durch. Rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus.
3. Stich mit den Ausstechern Quadrate und Herzen aus. In die Mitte der Quadrate gibst du je einen Klecks Marmelade.
4. Falte die linke und rechte Ecke und anschließend die untere Ecke zur Mitte. Lege darauf ein Herz.
5. Lege die gefüllten Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
6. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
7. Backe die Kekse anschließend für 12 Minuten goldgelb. Sollte etwas von der Marmelade daneben laufen, so entferne sie, wenn sie noch warm ist.
8. Lass die Kekse gut abkühlen.
9. Bestäube die Kekse nach Belieben mit etwas Puderzucker.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.