

LARA JEANs

HERZCHEN-KEKSE

MIT KLEINEN LIEBESBOTSCHAFTEN



Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Eigelbe unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen und 1/2 davon unter die Buttermasse rühren. Das restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Daraus eine Kugel formen und diese eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit einer Herzchenform die Kekse ausstechen. (Am besten vorher ein bisschen Mehl auf die Arbeitsfläche streuen!)

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze 10–12 Minuten backen. Die Herzchen müssen nach dem Backen gut auskühlen!

Für den Guss den Puderzucker mit 3 Esslöffel Wasser verrühren und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Mit einem Löffel den Zuckerguss auf die Kekse streichen und alles gut trocknen lassen.

Jetzt können Botschaften auf die Kekse geschrieben werden! Den Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft mischen. Die Masse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mit dem Zuckerguss, der aus der Ecke läuft, die Herzen verzieren und wieder gut trocknen lassen!

ZUTATEN

FÜR CA. 20 KEKSE BRAUCHST DU:

FÜR DEN TEIG

250 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 Messerspitze Backpulver

FÜR DEN ZUCKERGUSS

200 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe rot

FÜR DIE LIEBESBOTSCHAFT

100 g Puderzucker
Ein Spritzer Zitronensaft

