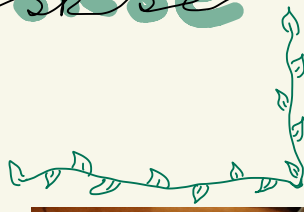


# Herzkekse

! in 9 einfachen Schritten!

Zutaten: (15 Kekse)  
200g Mehl  
60g Puderzucker  
2EL Speisestärke  
120g Butter  
1 Ei  
½ TL Vanille-Extrakt  
Himbeer- oder  
Erdbeermarmelade



1. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
2. Die Butter dazugeben und mit einem Schneebesen oder Teigmischer zerkleinern.
3. Das Ei und Vanille Extrakt dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Denn Teig zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie oder Backpapier einschlagen. Etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Den Ofen auf 180grad Ober-/Unterhitze vorheizen
6. Die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen, in circa 1 cm große Stücken schneiden und zu einer Kugel formen. Diese dann auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier legen und entweder mit dem Daumen oder einem kleinen Löffel eine Herzförmige Kuhle rein formen.
7. Diese Kuhle dann mit der Marmelade deiner Wahl ausfüllen.
8. Für etwa 10-12 Minuten backen
9. Die Kekse aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!