

Waldbeeren Kekse mit Tonkabohne



ZUTATEN FÜR ca. 8 STÜCK:

- ♥ 140g Mehl
- ♥ 80g Zucker
- ♥ 1 Eigelb
- ♥ 90g Butter
- ♥ etwas Tonkabohnenarabie
- ♥ Waldbeerenmarmelade
- ♥ Puderzucker

UND SO GEHTS:

Mehl & Zucker auf die Arbeitsplatte geben.

In der Mitte eine Mulde machen und das Eigelb, sowie den Tonkabohnenarabie zugeben (Vorsicht, die Tonkabohne ist sehr intensiv, lieber vorsichtig dosieren).

Kalte Butter in Stücke schneiden & außenrum geben.

Schnell zu einem Knetbrot kneten & in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühlen.

Nun auf dem Backbrett ausrollen & große Kreise ausstechen.

In jeden zweiten Kreis ein Herz stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen & bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. goldbraun backen.

Abkühlen lassen & die Oberseite mit Puderzucker bestäuben.

Die Unterseite dick mit Waldbeerenmarmelade bestreichen (in der Mitte zu einem Kegel damit später das Herz etwas mit Marmelade gefüllt ist) & die Deckel auflegen.

1-2 Std. trocknen lassen & dann genießen

