

Blumenkekse

(etwa 15 Stück)



für den Teig:

75 g Butter
70 g brauner Zucker
130 g Mehl
1 Ei
½ Vanilleschote

Lieblingsmarmelade



So geht's

Butter, Zucker, Mehl und Ei auf das Backbrett geben.
Zu einem Mürbteig kneten und das Innere der Vanilleschote unterkneten.

Den Teig in 15 Stücke teilen, diese wiederum jeweils in 6 weitere Stücke.
Aus den kleinen Stücken nun Kugeln formen. Pro Keks werden 6 Kugeln im Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt.

Nun im Kühlschrank 1 h kühlen lassen, das ist wichtig, damit die Blumen später nicht auseinanderlaufen.

Aus dem Kühlschrank nehmen und in die Mitte der Kreise jeweils 1 TL Lieblingsmarmelade geben.

Bei 175 °C etwa 20 min backen.

Etwas auskühlen lassen, aber noch leicht warm mit dem Puderzucker bestäuben.