

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 05: Mandelkekse mit Schokofüllung (ca. 40 Stück)



Teig:

250 g Mehl

50 g Mandeln (fein gemahlen)

125 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

Abrieb von einer halben Bio-Zitrone

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 Ei

125 g Butter (in kleine Stücke geschnitten)

Füllung:

Schokocreme

Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Verquirl in der Küchenmaschine zu einem Mürbteig vermengen, auf der bemehlten Arbeitsplatte fertigkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Dann den Teig etwa 3 Millimeter dick ausrollen und weihnachtliche Keksmotive ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180°C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Gefüllt oder bestrichen werden können sie mit handelsüblicher Schokocreme.

Diese Kekse halten besonders lang, sie können also auch gut in Keksdosen aufbewahrt werden.