

Marmeladenkekse mit Kirschkernelöl

Zutaten für 6 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

175 g Butter, weich
100 g Kokosblütenzucker
1 Ei
300 g Mehl
1 Prise Salz
Marmelade (Sauerkirsch)
Kirschkernelöl



Zubereitung

Butter, Kokosblütenzucker, Eier, Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen mit Kirschkernelöl verfeinern und erneut durchkneten. Rund 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Nun daraus die Kekse mit beliebigen Formen ausstechen. Wichtig ist, dabei immer zwei von einer Form zu wählen, eine Ober- und eine Unterseite. In der Mitte eines dieser Plätzchen immer ein Loch ausstechen. Alle Kekse im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend auf die Kekse ohne Loch einen Klecks Marmelade - besonders gut eignet sich fein pürierte Sauerkirschmarmelade - geben und ein wenig verstreichen. Anschließend einen Deckel mit Loch darauf legen und leicht andrücken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Hinweise

Der Teig eignet sich auch für Ausstechplätzchen, die anschließend beliebig verziert werden können.