

## Herzige Kekse

### Zutaten – Keksteig by Ebru:

220g Butter  
200g Zucker  
450g Mehl  
1 Ei  
1 Prise grobes Meersalz  
1 TL Vanilleextrakt  
Rainbow Dust Progel Farbe Rubinrot  
1 Streuer Nonpareilles Lots of Love



### Zubereitung:

1. Siebe das Mehl und stelle es Beiseite.
2. Schlage die Butter, den Zucker und das Salz ca. 4 Minuten mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf.
3. Verquirle das Ei, den Vanilleextrakt und füge es anschließend dem Butter-Zucker Gemisch hinzu und schlage alles nochmals für ca. 1 Minute weiter.
4. Drossle nun die Geschwindigkeit der Maschine und füge das Mehl langsam hinzu bis alles gut vermengt ist.
5. Verknete die krümelige Masse zu einem geschmeidigen Teig . Teile den Keksteig in 2 Portionen auf und färbe einen Teil mit der Rainbow Dust Progel Farbe Rubinrot. Wickele beide Teigkugeln mit Frischhaltefolie ein und stelle Sie für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank (am besten über Nacht).
6. Rolle den roten leicht durch gekneteten Teig aus und steche mit dem Herzausstecher kleine Herzen aus. Wenn man die gewünschte Anzahl Keksherzen gezaubert hat. Kann man diese noch einmal für 10 min in den Kühlschrank stellen. Damit sich diese anschließend nicht verformen.
7. Nehme die Keksherzen aus dem Kühlschrank und lege kleine Rollen von dem hellen Keksteig um die Herzenreihe. Verbinde diese mit der Wärme der Hände. Streue eine Handvoll Nonpareilles aus und rolle die Keksrolle hindurch. Wenn die Rolle mit Streuseln bedeckt ist, stelle diese noch einmal für ca. 20min in den Kühlschrank. Schneide die Rolle in ca. 1cm dicke Scheiben. Bevor Sie bei 150 Grad ca.18min lang gebacken werden. Es ist wichtig die Kekse nicht zu heiß und nicht zu schnell zu backen. Da diese sonst Ihre Form schnell verlieren.

### Tipp:

Wer es etwas fruchtiger mag, kann Zitronen- oder Orangenschalen hinzufügen.

Lasst es Euch schmecken und viel Spaß beim ausprobieren!

Liebe Grüsse,  
Eure Jana

Dieses und weitere Rezepte findet Ihr auf: [www.makeurcake.ch/blog](http://www.makeurcake.ch/blog)