

## Himbeer-Mandel-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gefüllt

Zutaten für: 35 Portionen

2		Ei(er)
150	Gramm	Butter
110	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
210	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandel(n), gehackt
180	Gramm	Marmelade (Himbeermarmelade)

### Anleitung:

Die Eier trennen. Die Butter in eine große Schüssel geben und cremig rühren. Unter ständigem Rühren den Zucker einrieseln lassen und alles schaumig schlagen. Die Eigelbe, Vanillezucker und zuletzt das Salz miteinander verrühren. Das Mehl zur Buttermischung geben und das Ganze so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Schüssel abdecken und den Teig etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Die Eiweiße und die Mandeln jeweils in einem Schüsselchen bereitstellen. Aus dem Teig etwa 4 cm große Bällchen formen und diese zuerst in Eiweiß tauchen und dann in den Mandeln rollen. Die Bällchen mit etwa 5 cm Abstand nebeneinander auf das Backblech setzen, sie dabei mit dem Daumen oder Kochlöffelstiel in der Mitte etwas eindrücken. Die Kekse auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten backen, bis die Mandeln leicht braun werden. Die Kekse herausnehmen und abkühlen lassen. Dann jeweils etwa ½ Teelöffel Himbeermarmelade (ich würde die Marmelade etwas aufkochen und mit Spritztüte heiß einfüllen, das gibt einen schönen Glanz) in die Mulden geben und auskühlen lassen.

Kekse schmecken auch mit anderen Marmeladensorten!