

# Pfirsich-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Portionen

## PFIRSICH-KEKSE ODER PRASKOVKI SIND IN BULGARIEN

		Traditionell zum Osterfest serviert. Ihren Namen Verdanken sie Ihrer Form. Geschmacklich Teilen sie nur ihre (butter-)zarte Konsistenz.
350	Gramm	Mehl
2		Eier
150	Gramm	Zucker
150	ml	Öl (oder Margarine)
1	Teel.	Backpulver
200	Gramm	Himbeerkonfitüre
100	Gramm	Walnüsse (fein gerieben)
	Etwas	Lebensmittelfarbe (rot und gelb)
50	Gramm	Kristallzucker
1	Prise	Salz

### Anleitung:

1. Schritt Eier und 150 g Zucker schaumig rühren, Öl oder Margarine dazu geben und gut vermischen.
2. Schritt Das Mehl, eine Prise Salz und das Backpulver mischen und auf die Eiermischung sieben. Das Ganze schnell zu einem glatten, kompakten Teig kneten. Den Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
3. Schritt Anschließend aus dem Teig runde Kugeln formen (etwa Walnussgröße) und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit etwa 5 cm Abstand nebeneinander.
4. Schritt Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen, sofort vom Blech nehmen und auf einem Küchendraht auskühlen lassen.
5. Schritt Dann jedes Stück mit einem Teelöffel auskratzen, kleine Wölbungen machen, so groß wie Pfirsichkerne (Foto).
6. Schritt Die rote Lebensmittel-Farbe und die gelbe getrennt im warmen Wasser auflösen. Die Kekse gelb-rötlich damit färben und in 50 g Kristallzucker wälzen. Ergibt ca. 30 Stück.