Erdbeer-Muttertags-Kekse aus dem Thermomix®

© Erdbeer-Muttertags-Kekse - Rezepte mit Herz

50 Min + Wartezeit

leicht

14 Stück

Tolle Idee für den Muttertag: Einfache Kekse, die begeistern!

Mit Herzkeksen einmal „Danke“ sagen – Zu Muttertag sind die gefüllten Kekse als Geschenk oder auf der Kaffeetafel ein Hingucker.

Zutaten-Einkaufsliste

☐		Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
☐	**450 g**	Mehl
☐	**240 g**	Zucker
☐	**1/2 TL**	Salz
☐	**250 g**	kalte Butter
☐	**2**	Eier
☐	**2-3 EL**	eiskaltes Wasser
☐	**14 TL**	Erdbeer-Rosen-Konfitüre
☐		jeweils einige Prisen Färbende Lebensmittel Pink und Violett (von Eat a Rainbow)
☐		bunte Streusel nach Belieben
☐		Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

1. Zitronenschale, Mehl, 120 g Zucker, Salz, Butter in Stücken sowie 1 Ei zugeben und 20 Sek./Stufe 5 mixen. Dabei unter Sichtkontakt Wasser esslöffelweise durch die Deckelöffnung zugeben, bis ein Mürbeteig entstanden ist. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem flachen Ziegel formen. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Std. kalt stellen. Mixtopf spülen und abtrocknen.
2. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem großen Herz-Plätzchenausstecher ca. 28 Herzen ausstechen. Auf die Hälfte der Herzen je ca. 1 TL Erdbeer-Rosen-Konfitüre geben, dabei jeweils etwas Abstand zum Keksrand lassen. Mit restlichen Herzen bedecken. Ränder andrücken und mit einer Gabel ringsum leicht zusammendrücken, sodass ein Muster entsteht. Mit einem spitzen Messer vorsichtig in die Mitte stechen, damit beim Backen Dampf entweichen kann, ohne dass die obere Keksschicht reißt. Herzen auf das Backblech legen.
3. 1 Ei verquirlen und mit einem Backpinsel auf die Herzen streichen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. backen. Kekse herausnehmen, vollständig abkühlen lassen.
4. 120 g Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zu Puderzucker mahlen. Puderzucker auf drei Schälchen verteilen. 1 Prise „Färbendes Lebensmittel Violett“ zu einem Schälchen geben. 1 Prise "Färbendes Lebensmittel Pink" zum zweiten Schälchen geben. 2–3 Prisen „Färbendes Lebensmittel Pink“ zum dritten Schälchen geben. Jeweils mit etwas Zitronensaft zu dick flüssigem Guss verrühren. Herzen nach Belieben mit Zuckerguss verzieren und mit Streuseln dekorieren. Trocknen lassen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 345 kcal – 4 g E – 16 g F – 47 g KH