

Valentinstagsrezepte

Herz-Kekse



Zutaten

100g Mehl
50g Zucker
1 Prise Salz
50g weiche Butter
1 Ei

Zuckerschrift
Puderzucker
Zitronensaft
Sonstige Deko
Lebensmittelfarbe

Sonstiges

Die Kekse lassen sich super vorbereiten und eignen sich als Snack, Geschenk aus der Küche und können mit einem Creme Dessert kombiniert serviert werden.

Anleitung

--- 1 ---

Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem Teig ordentlich verkneten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

--- 2 ---

Anschließend könnt ihr den Teig ausrollen und die Formen ausstechen. Legt die Kekse auf ein Backblech und schiebt sie bei 180°C für eine Viertelstunde in den vorgeheizten Ofen.

--- 3 ---

Aus dem Puderzucker und ein wenig Zitronensaft einen Zuckerguss anrühren und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben.

--- 4 ---

Lasst die Kekse danach auskühlen. Dann könnt ihr die Herz-Kekse mit Zuckerguss und Zucker-Deko verzieren.