

## ZUTATEN

300g Mehl  
150g Zucker  
150g weiche Butter  
1 Ei  
1/2 TL Vanilleextrakt  
1 Msp. Zimt  
Prise Salz  
100g Erdbeermarmelade  
150g Puderzucker  
1 kleine Zitrone  
1 Msp. pinke Lebensmittelpaste

## HANSEATEN GEBÄCK MIT ERDBEERMARMELADE

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker, weicher Butter, Ei, Vanilleextrakt, Zimt und Salz ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend zu einem Ball rollen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen
2. Nach der Kühlzeit Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und Teig ca. 3 mm dick ausrollen. 40 Plätzchen mit z.B. einem Herzausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
3. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Kekse ca. 12-15 Minuten leicht braun backen. Anschließend gut auskühlen lassen
4. Etwa 1/2 TL Erdbeermarmelade auf die Hälfte aller Kekse streichen. Die anderen Kekse auf die mit Erdbeermarmelade bestrichenen Exemplare setzen, leicht andrücken und kurz im Kühlschrank fest werden lassen
5. Für den Zuckerguss Puderzucker mit dem Saft der Zitrone verrühren und Masse anschließend auf zwei Schüsseln aufteilen: Eine Hälfte bleibt weiß, die andere Hälfte der Masse mit etwas pinker Lebensmittelpaste einfärben
6. Kekse nun mithilfe von z.B. einem Pinsel zur Hälfte mit dem weißen, und anschließend mit dem pinken Zuckerguss bemalen. Gut trocknen lassen und mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 20 STÜCK  
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 0 MIN



NOTIZEN