Himbeer-Mandel-Kekse
Ein Rezept von Nathalia Gruber

Diese Kekse sind eigentlich gar keine klassischen Weihnachtsplätzchen und stammen aus einem Backbuch für Muffins und Cookies, das ich schon als Teenager besessen habe. Irgendwann habe ich die Kekse dann zu Weihnachten gebacken und meine ganze Familie liebt sie so sehr, dass sie inzwischen bei uns im Advent unbedingt mit dazugehören 😊

Zutaten:
2 frische Eier
150g Butter
110g Zucker
1 P. Vanillezucker
¼ TL Salz
210g Mehl
100g gehackte Mandeln
180g Himbeermarmelade

1. Die Eier trennen, die Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Unter ständigem Rühren den Zucker einrieseln lassen und alles schaumig schlagen. Das Eigelb, den Vanillezucker und zuletzt das Salz hinzufügen und alles gut vermengen.
2. Das Mehl zur Buttermischung sieben und so lange rühren, bis es ganz eingearbeitet und ein glatter Teig entstanden ist. Die Schüssel zudecken und 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen die Eiweiße und Mandeln jeweils in einem Schüsselchen bereitstellen.
4. Mit einem Teelöffel aus dem Teig etwa 4cm große Bällchen formen und diese zuerst in das Eiweiß tauchen, dann in den Mandeln rollen. Die Mandeln mit etwa 5cm Abstand auf das Backblech legen und mit dem Daumen in der Mitte etwas eindrücken. Die Kekse auf der mittleren Schiene des Ofens 10-15 Minuten backen, bis die Mandeln leicht gebräunt sind.
5. Die Kekse herausnehmen und abkühlen lassen. Jeweils etwa ½ Teelöffel Himbeermarmelade in die Mulde geben und die Kekse servieren.

Tipp: Sie können nach Belieben andere Marmeladensorten nehmen. Sie können den Teig bereits eine Woche vor Verwendung zubereiten und diese in Aluminiumfolie im Kühlschrank aufbewahren.