

Aprikosen-Marzipan-Kekse

Zutaten (ca. 30 Stück):

- 150 g weiche Butter
- 1 Eigelb
- 80 g Zucker
- 100 g Marzipanrohmasse (Zimmertemperatur)
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- etwas Dinkelmehl zum Ausrollen
- Aprikosengelee /- Marmelade (z.B. Aprikosen-Samt.-Marmelade)
- Frischhaltefolie
- Backpapier
- Ausstechförmchen

Anleitung:

1. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker und der Butter schaumig.
3. Das Marzipan in Stücke teilen und die Stücke nach und nach unter Rühren zur Butter geben.
4. Danach das Mehl ebenfalls nach und nach unter Rühren einarbeiten. Alles zu einem homogenen Teig verkneten und zu einer Kugel formen.
5. Die Kugel in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
6. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 bis 0,5 cm dick ausrollen und mit Keksausstechern ausstechen.
8. Auf dem Backblech verteilen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
9. Die Kekse aus dem Backofen nehmen.
10. Eine Hälfte der noch warmen Kekse sofort mit Marmelade bestreichen. Auskühlen lassen.

11. Die andere Hälfte auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Beide Kekshälften anschließend aufeinander legen und aushärten lassen. Danach servieren, genießen oder in einer Keksdose aufbewahren und später verzehren.