Kekse in Briefform

50–60 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Danach die Butter und den Zucker mit der Zitronenschale in einer anderen Schüssel mit einem Mixer auf mittlerer Stufe verrühren, bis sich die Zutaten verbunden haben (etwa drei Minuten). Dann die trockenen Zutaten und das Wasser hinzufügen und kurz verrühren, bis ein Teig entsteht.
2. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C bei eingeschalteter Ober- und Unterhitze ohne Umluft vorheizen. Den gekühlten Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einem 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Die Ränder abschneiden und in 4 × 5 cm große Rechtecke aufteilen.
4. In die Hälfte der Rechtecke in der Mitte Herzen schneiden. In die Mitte eines jeden Rechtecks ohne Herz einen halben Teelöffel Marmelade geben und mit einem Rechteck mit Herz abdecken. An den Rändern mit einer Gabel oder einem Messer Einkerbungen machen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Die Kekse 15 bis 18 Minuten lang backen, oder bis sie goldbraun sind. Die gebackenen Kekse auf einen Gitterrost legen und abkühlen lassen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
130 g	Weiche Butter
2 EL	Kaltes Wasser
5 EL	Rote Marmelade (Erdbeere, Kirsche oder Himbeere)
1 Pkg.	Zitronenschalen geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert fein
	Staubzucker zum Bestreuen