

Vollkorn-Nuss-Mürbteigkekse mit Marmeladenfülle

30-40Kekse (je nach Größe)

🕒 30 Minuten

●●● Schwierigkeitsgrad



Zutaten

Für den Nuss-Mürbteig:

150 g kalte Butter

225 g glattes Mehl

75 g geriebene Haselnüsse (geröstet)

100 g Staubzucker

1 Sachet **spermidineLIFE® Boost+**

1 Ei (Größe L)

Für die Füllung:

100 g Marmelade (Ribisel/Marille)

1 Sachet **spermidineLIFE® Boost+**

Zubereitung

Für den Mübteig die kalte Butter würfeln und mit Mehl, Nüssen, Zucker, dem **spermidineLIFE® Boost+** und dem Ei in der Küchenmaschine oder mit den Händen zügig zu einem glatten Mübteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für rund 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Marmelade mit dem **spermidineLIFE® Boost+** verrühren. Den Mübteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse ein Herz ausstechen. Alle Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft für rund acht Minuten backen. Die Kekse auskühlen lassen. Die ganzen Kekse mit Marmelade bestreichen und die Herzkekse darauf platzieren. Optional mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp: Wenn man zügig arbeitet, muss der Teig nicht rasten. Kann mit verschiedenen Nussorten zubereitet werden.

