Klecks-Kekse

Zutaten

Rezept für ca. 20 Kekse:

2 frischer Eier
150 g Butter
110 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
210 g Mehl
100 g gehackte Mandeln
180 g Marmelade
(z.B. Himbeere oder Erdbeere)

Zubereitung

Butter in eine Schüssel geben und cremig rühren. Nach und nach den Zucker unterrühren. Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker und Salz hinzugeben und Teig gut verrühren. Mehl zur Buttermischung geben und sorgfältig unter den Teig rühren. Schüssel zudecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 160° vorheizen (Umluft 130°). Mit einem Teelöffel ca. 3 bis 4 cm große Bällchen formen. Jedes Bällchen zunächst in das Eiweiß tauchen und dann in den gehackten Mandeln rollen. Bällchen mit etwas Abstand auf ein Backblech legen und mit dem Daumen in der Mitte eindrücken. Kekse auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Minuten backen, bis die Mandeln leicht gebräunt sind. Kekse herausnehmen. Nach dem Abkühlen einen Klecks Marmelade in die Mitte der Kekse geben.