

MUUUUUSLETTER 11/21

ROTE KLEKSE



Zutaten (für 40 Kekse)

100g	Orangeat
1	Ei
1	Eigelb
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanille-Himbeer-Puddingpulver
2 EL	Zitronensaft
½ TL	Backpulver
150 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Rote Rüben Saft
60 g	Johannisbeer-Gelee
40	Backoblaten

Zubereitung

Orangeat fein hacken. Ei, Eigelb, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Puddingpulver, Rote Beete Saft, Backpulver zugeben. Mandeln und Orangeat unterheben.

Auf Backoblaten je einen Kleks Teig mit dem Teelöffel geben, in die Mitte einen Kleks Johannisbeer-Gelee geben.

Bei Heißluft 150 Grad etwa 15 Minuten backen.

Anpassung für Kleinkinder (1-3 Jährige):
Orangeat sehr fein zerkleinern in der Maschine.

ROTE MARZIPANHERZEN



Zutaten (für 50 Stück)

250 g	Dinkelmehl
½ TL	Backpulver
80 g	Zucker
1	Eigelb
150 g	Butter
250 g	Marzipan Rohmasse
50 g	gesiebter Staubzucker
1 Pck.	Vanille-Himbeer-Puddingpulver
1 EL	Rote Rüben Saft

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Eigelb und Butter verkneten. Etwa 30 Minuten kalt stellen. Für die roten Herzen Marzipan, Staubzucker, Puddingpulver und Rote Rüben Saft vermengen und kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche aus dem Teig größere Herzen ausstechen. Aus dem Marzipanteig kleine Herzen ausstechen. Die Knetteigherzen mit Wasser bestreichen und mit den Marzipanherzen belegen. Bei 150 Grad Heißluft ca. 12 Minuten backen. Viel Spaß beim Zubereiten wünscht euch Birgit Höfert

