

Mama Leifheits Weihnachtskekse

Zu Gast: Angelika Schwaff

"Das sind die besten Kekse der Welt", sagt Angelika Schwaff, Rezeptentwicklerin und Food-Kolumnistin bei ZEIT Magazin Wochenmarkt.

Vorbereitung 30 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 40 Portionen

Zutaten

für den Teig

100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Butter
1 Ei (Größe M)
250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz

für den Belag:

500 g Marzipan-Rohmasse
250 g Schokolade (Kuvertüre oder andere Schokolade, die sich leicht schmelzen lässt)
1/2 Glas Aprikosenkonfitüre (oder jede andere Konfitüre, die Ihnen schmeckt)
50 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem Ei schaumig rühren, Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten und anschließend 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit Formen Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen 175 (Ober-/Unterhitze) 12–15 Minuten backen. Sie dürfen auf keinen Fall zu braun oder gar knusprig sein. Also lieber ein wenig früher aus dem Ofen holen.
3. In der Zwischenzeit das Marzipan auf etwas Puderzucker ausrollen und mit den gleichen Formen ebenfalls Herzen ausstechen. Die noch warmen, aber nicht mehr heißen Kekse dünn mit der Konfitüre bestreichen.

4. Nun die Marzipanherzen vorsichtig auflegen und leicht andrücken. Die Schokolade schmelzen und über die Kekse geben, und zwar gern so, dass die Seiten der Kekse etwas bedeckt sind. Das macht man am besten etappenweise, denn noch bevor die Schokolade wieder hart wird, streut man ein paar Pistazienstücke auf jeden Keks und drückt diese leicht ein, damit sie auch wirklich in der Schokolade haften.