Husaren-Blicke

Super leckere Weihnachtsplätzchen mit Marmelade

Zutaten:

250 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
225 g Mehl
175 g Speisestärke
100 g Kokosraspel
200 g rote Konfitüre nach Wahl

Zubereitung

Butter und Zucker mit den Quirlen cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe, Vanillinzucker, Mehl und Stärke mit der Buttermasse verkneten und den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen. Jeweils eine kleine Mulde in die Mitte drücken (am besten mit einem Kochlöffelstiel). Eiweiß verquirlen, Kekse damit bepinseln und in die Kokosraspeln drücken. Mulden mit Marmelade füllen. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grade ca. 10 Minuten backen.