



Menge 45 – 50 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

FENSTER-KEKSE

„Wow, die sehen ja toll aus!“ Geschmolzene Bonbons machen die Fensterkekse zum besonderen Hingucker!



Zubereitung

- 1.** Mehl, Mandeln, Diamant Feinster Zucker, Salz, Zimt, Vanillepaste und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (ca. 6 cm Ø) Kekse ausstechen. Mit einem kleineren Ausstecher (ca. 2 cm Ø) die Mitte ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 3.** Bonbons in einem Multizerkleinerer fein zerkleinern. Jeweils ca. 1/3 TL Bonbonstaub in die Mitte der Kekse füllen, sodass der Boden bedeckt ist.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 140 °C (Umluft 120 °C) ca. 10–15 Minuten backen.
- 5.** Tipp: Die Kekse sollten zuerst abkühlen und dann vorsichtig vom Backpapier gelöst werden, damit die „Fenster“ nicht zerbrechen.

Zutaten

200 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
160 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
1-2 TL	Vanillepaste
2	Eigelb
150 g	kalte Butter
5-6	bunte Bonbons (z. B. Campino Früchte) Multizerkleinerer/Blitzhacker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.