

## PINATA-KEKSE

In den knusprigen Keksen versteckt sich eine liebevolle Botschaft für Ihre Lieben – zuckersüß!



### Zubereitung

- 1.** Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Saft auspressen und beiseitestellen.
- 2.** Mehl, Backpulver, Mandeln, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 8 cm Ø) 28 Kekse ausstechen. Mit einem kleineren Herzausstecher (ca. 3 cm Ø) 14 Mal die Mitte ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- 5.** Diamant Puderzucker mit 3–4 EL Zitronensaft zur Glasur anrühren.
- 6.** Pinata-Kekse aus je zwei ganzen Keksen und zwei Keksen mit Herzloch zusammensetzen. Dafür einen Keks mit Herzloch von unten mit Glasur bestreichen und auf einen ganzen Keks kleben. Einen weiteren Keks mit Herzloch ebenso daraufsetzen. Trocknen lassen. Auf diese Weise 7 Pinata-Kekse zusammensetzen. Der Deckel wird nicht festgeklebt, sondern lose aufgesetzt.
- 7.** Wenig Glasur mit etwas Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Deckel mit weißer Glasur bestreichen und kleine rosa Punkte auf den noch weichen, weißen Zuckerguss setzen. Mit Hilfe eines Zahnstochers durchziehen, sodass rosa Herzen entstehen. Alternativ ein großes rosa Herz in die Glasur malen oder einen Herzkeks auf die Glasur kleben.
- 8.** Tipp: Die Herzkekse können auch mit etwas Backkakao braun gefärbt und nach dem Backen auf den Deckel geklebt werden.

### Zutaten

Für den Teig:

1	Bio-Zitrone
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	gemahlene Mandeln
80 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei (Größe M)
135 g	kalte Butter

Für die Glasur:

125 g	Diamant Puderzucker
	Rote Lebensmittelfarbe

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.