



MINI EMPIRE BISCUITS

ZUTATEN

- 100 g weiche Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 kleines Ei
- 1/4 TL Vanillepaste
- 275 g Mehl
- Himbeermarmelade
- 100g Puderzucker
- Wasser
- 1 TL Zitronensaft
- Belegkirschen (geviertelt)

ZUBEREITUNG

- 1. Butter und Zucker mit dem Mixer zusammenrühren, bis eine schaumige Masse entsteht.**
- 2. Ei und Vanille hinzufügen und weiter rühren.**
- 3. Mehl hinzufügen und verkneten, bis ein weicher Teig entsteht.**
- 4. Teig für eine halbe Stunden in den Kühlschrank legen.**
- 5. Ofen auf 190 Grad vorheizen.**
- 6. Ausrollfläche mit Mehl bestäuben. Teig ausrollen, bis er ca. 4 mm dick ist. Dann kleine runde Kreis ausstechen. Für die Mini Empire Biscuits eignen sich hierzu Eierbecher. Ausgestochene Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.**
- 7. Kekse 10 – 12 Minuten backen, bis sie am Rand leicht braun sind. Abkühlen lassen.**
- 8. Die Hälfte der Kekse mit Marmelade bestreichen. Kekse drauflegen, sodass Keksmarmeladen-Keks-Sandwiches entstehen.**
- 9. Puderzucker mit Zitronensaft vermischen. Nach und nach wenig Wasser dazugeben, bis die richtige, cremige Konsistenz erreicht ist. Jedes Keks-Sandwich mit Zuckerguss bestreichen und mit Kirsche verzieren.**

Ein Highland-Hexen-Rezept aus


Felicity Green
MYTH. MAGIC. MYSTERY

