

Jam Drops - Marmeladenkekse

Zutaten

125g weiche Butter
1/2 TL Vanilleextrakt
110g feiner Zucker
120g gemahlene, gehäutete Mandeln
1 Ei
150g Mehl
Zweierlei Lieblingsmarmelade zum Füllen

Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Vanille, Zucker und Mandeln mit einem Mixer fluffig schlagen. Ei hinzufügen, dann das Mehl. Je einen EL Teig entnehmen und mit den Handinnenflächen Kugeln rollen. Diese Kugeln dann leicht flach drücken und mit der bemehlten Stielseite eines Kochlöffels kleine, aber schon etwas tiefere Mulden in die Kugel drücken. Mulden nach Herzenslaune mit Marmelade befüllen (aber nicht überfüllen, sonst gibt's eine Konfitürensintflut im Ofen) und die Kekse dann ca. 15 Minuten lang auf Backpapier belegten Blechen backen.

