

Hell oder dunkel

# Tag- und Nachtkekse

### Zutaten:

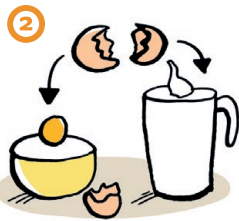
- 500 g Mehl
- 350 g Butter
- 165 g Puderzucker
- 1 Ei
- 2 Prisen Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Johannisbeergelee

### Für die Tagkekse:

- Puderzucker
- Zitronensaft

### Für die Nachtkekse:

- Kuvertüre
- Helle Dekosternchen



1 Gib den Puderzucker und den Vanillezucker zusammen mit der Butter in eine große Schüssel.

2 Nimm zwei Schüsseln und trenne das Eigelb vom Eiweiß.

3 Gib 2 Prisen Salz in die Schüssel mit dem Eigelb und verrühre das Ganze mit einer Gabel.

4 Vermenge nun mit einem Rührgerät das Eigelb mit der Butter und dem Zucker.

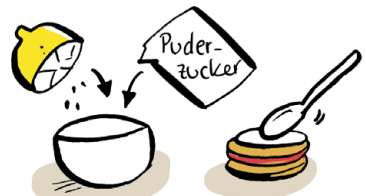
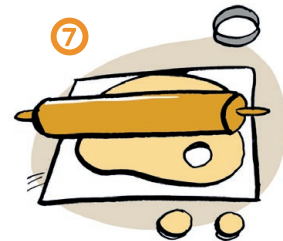
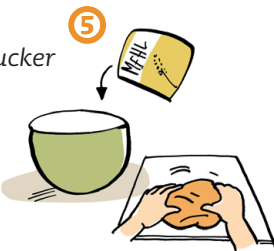
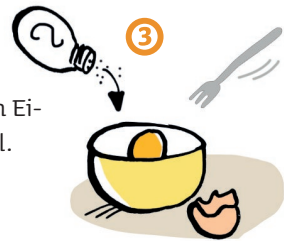
5 Füge zum Schluss das Mehl hinzu und knete den Teig mit den Händen zu einer Kugel.

6 Wickle den Teigballen in Frischhaltefolie und lass ihn im Kühlschrank eine Stunde lang ruhen. Heize den Backofen auf 180 °C vor.

7 Rolle den Teig auf einem bemehlten Brett fingerdick aus. Nimm ein rundes Förmchen oder ein Glas und stich kleine Kreise aus.

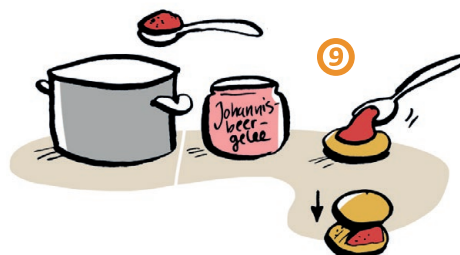
8 Backe die Kekse ca. 8 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Blech, bis sie beginnen, an den Rändern goldbraun zu werden.

9 Erhitze etwas Gelee, bestreiche jeweils einen Keks damit und klebe einen zweiten Keks darauf.



### Für die Nachtkekse:

Erhitze in einem Topf die Kuvertüre und bestreiche eine Kekseite mit Schokolade. Sternchen drauf, fertig!



### Für die Tagkekse:

Presse etwas Zitronensaft aus und vermische den Saft mit Puderzucker. Bestreiche mit dem Guss eine Kekseite.