

## Rezept

# Käferkekse mit Mandelfüllung

Ein Rezept von Käferkekse mit Mandelfüllung, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> Puderzucker	<b>350 g</b> Mehl
<b>200 g</b> weiche Butter	abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
<b>2</b> Eigelb	Mehl für die Arbeitsfläche
<b>2</b> Eiweiß	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>300 g</b> gemahlene Mandeln	<b>5 EL</b> Milch
<b>500 g</b> Puderzucker	<b>1</b> Tube rote Lebensmittelfarbe
<b>1 EL</b> Milch	<b>1</b> kleine runde Ausstechform (2–3 cm Ø)
<b>20</b> Zahnstocher	<b>4</b> Lakritzschnüre oder 1 Schnecke (diese entrollen und die Stränge teilen)
<b>1</b> Packung Schokotröpfchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 20 nussige Kekse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Puderzucker, Mehl, Butter und die Hälfte der Zitronenschale zu einer weichen Masse kneten. Die Eier trennen. Eigelbe zur Mehl-Butter-Masse geben, alles zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig, einige Tropfen kaltes Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen für die Füllung die Eiweiße steif schlagen und mit Puderzucker, dem Rest der Zitronenschale und den Mandeln verrühren. Die Füllung soll eher fest sein. Eventuell noch etwas Mandeln hinzufügen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, 40 Kreise ausstechen. In die Mitte von 20 Kreisen etwas Füllung geben. Einen zweiten Kreis auf die Füllung setzen, die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Die Kekse mit etwas Milch bestreichen und im Ofen (Mitte) in 15–20 Min. goldgelb backen.
4. Die Kekse aus dem Ofen holen. In die warmen Kekse seitlich einen Zahnstocher wie einen Stiel stecken.
5. Die Lakritzschnüre in 40 ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Den Puderzucker mit der Lebensmittelfarbe und der Milch zu einem dicken glatten Guss rühren. Die Kekse mit dem Zuckerguss bestreichen und pro Keks 2 Lakritzstücke als Fühler hineindrücken. Die Schokotröpfchen auf den Zuckerguss kleben.