

SCHWARZWÄLDER KIRSCHBLUMEN

ZUTATEN für ca. 40 Stück

250 g Mehl, glatt
50 g Kakaopulver
100 g Staubzucker
1 Prise Salz
200 g Butter, kalt
1 Ei (L)



200 g Kirschmarmelade
100 ml Kirschlikör (alternativ einige Löffel Kirschegeist)



50 g dunkle Kuvertüre oder Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

- Mehl mit Kakaopulver versieben, zusammen mit dem Staubzucker, Salz und die in kleine Würfel geschnittene Butter mit dem Knethaken des Mixers verrühren (abbröseln). Das Ei beigeben und rasch zu einem Kakao-Mürbteig verrühren.
- Den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank etwa zwei Stunden rasten lassen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf etwa 3 mm Dicke ausrollen.
- Kekse in Blütenform ausstechen. In die Hälfte der Blüten mittig ein Loch ausstechen. Kekse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech setzen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und die Kekse etwa 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Kirschmarmelade mit Kirschlikör oder -schnaps verrühren. Wenn sie zu fest ist, kurz aufkochen und auskühlen lassen.
- Auf die Blüten ohne Loch einen Klacks Kirschmarmelade setzen und mit der Lochblüte abdecken.
- Die Kuvertüre über Wasserbad schmelzen und mit einer feinen Lochtülle Schokoladestreifen über die Kekserl ziehen.

TIPP

Die Kekse haben den charakteristischen, etwas herben Kakao-Geschmack, den ich liebe. Wer die leichte Bitternote nicht mag, ersetzt den Kakao durch fein geriebene Schokolade. Ich verwende für die Kirschfüllung hochprozentigen Kirschegeist. Für familientaugliche Kekse eignet sich Kirschlikör besser. Man kann den Alkohol auch ganz weglassen. Dann muss die Kirschmarmelade vor dem Befüllen aber erhitzt werden, damit sie sich auf den zarten Keksen gut verstreichen lässt.

