

# Einfache Mandel-Streuselkekse

## Zutaten

### für den Keksteig:

300 g Mehl glatt  
220 g Butter kalt  
60 g Mandeln gerieben  
160 g Rohrzucker  
½ TL Zimt  
1 Ei

### zum Bestreichen:

ca. 2 Gläser Darbo BIO Heidelbeere  
Fruchtaufstrich

### für die Streuseln:

150 g Mehl glatt  
90 g Butter  
50 g Rohrzucker  
etwas TL Zimt  
1 Prise Salz  
50 g Mandelblättchen



## Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl, in Stücke geschnittene Butter, geriebene Mandeln, Zucker, Zimt und das Ei in die Rührschüssel geben, mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Für ca. 1 h in den Kühlschrank geben.

Für die Streuseln den Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu Streuseln verarbeiten.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Keksteig ausrollen, ausstechen, auf ein Backblech geben und mit dem Heidelbeere Fruchtaufstrich bestreichen. Die Marmelade läuft nicht auseinander, deswegen schön aufstreichen!

Die Streuseln großzügig auf den Keksen verteilen. Für ca. 10-13 Minuten backen (je nach Größe des Ausstechers).

Alternativ kann man die Kekse auch bei 160 °C backen (Backzeit verlängert sich auf ca. 20-23 Minuten). Hier werden sie besonders knusprig.