**Pinata-Kekse**

Für ca. 7 Stück

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

1 Bio-Zitrone

250 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

80 g Diamant Brauner Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

135 g kalte Butter

*Für die Glasur:*

125 g Diamant Puderzucker

Rote Lebensmittelfarbe

**Zubereitung:**

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Saft auspressen und beiseitestellen.
2. Mehl, Backpulver, Mandeln, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 8 cm Ø) 28 Kekse ausstechen. Mit einem kleineren Herzausstecher (ca. 3 cm Ø) 14 Mal die Mitte ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen.
5. Diamant Puderzucker mit 3–4 EL Zitronensaft zur Glasur anrühren.
6. Pinata-Kekse aus je zwei ganzen Keksen und zwei Keksen mit Herzloch zusammensetzen. Dafür einen Keks mit Herzloch von unten mit Glasur bestreichen und auf einen ganzen Keks kleben. Einen weiteren Keks mit Herzloch ebenso daraufsetzen. Trocknen lassen. Auf diese Weise 7 Pinata-Kekse zusammensetzen. Der Deckel wird nicht festgeklebt, sondern lose aufgesetzt.
7. Wenig Glasur mit etwas Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Deckel mit weißer Glasur bestreichen und kleine rosa Punkte auf den noch weichen, weißen Zuckerguss setzen. Mit Hilfe eines Zahnstochers durchziehen, sodass rosa Herzen entstehen. Alternativ ein großes rosa Herz in die Glasur malen oder einen Herzkeks auf die Glasur kleben.

**Tipp:**

Die Herzkekse können auch mit etwas Backkakao braun gefärbt und nach dem Backen auf den Deckel geklebt werden.

**Nährwertangaben (pro Stück):**

Joule: 1878 kJ – Kalorien: 449 kcal – Fett: 21 g – davon gesättigte Fettsäuren: 11 g

Kohlenhydrate: 59 g – davon Zucker: 32 g – Eiweiß: 6,6 g – Salz: 0,25 g