

Vampire Cookies

170g Margarine und
65g Zucker schaumig schlagen.
200g Mehl und
1 Prise Salz unterrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend den ca. 3mm dick ausrollen und Kreise (5cm Durchmesser) ausstechen. Die Hälfte der Kreise auf ein Backblech legen und mit

150g Marmelade(rot) bestreichen (jeweils 1 TL). Die restlichen Kreise auf die bestrichenen Kreise legen und an den Rändern leicht festdrücken. Mit einem Zahnstocher 2 kleine Löcher (Wie ein Vampirbiss) in die Kekse pieksen. Bei 160°C 10-12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Ggf. mit dem Zahnstocher und etwas mehr Marmelade die Löcher nochmal verdeutlichen.

Ergibt: 13 Kekse

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Kühlzeit: 1 Stunde (+Auskühlzeit)

Backzeit: 10-12 Minuten