

Backen und Leben mit Genuss

SEIT 2013 SCHREIBT MELIHA EICHINGER AUF IHREM BLOG WWW.LILLYTIME.COM ÜBER DIE SCHÖNEN DINGE DES LEBENS UND BEGEISTERT IHRE LESERSCHAFT MIT SPANNENDEN UND ABWECHSLUNGSREICHEN EINBLICKEN IN IHR LEBEN. EINEN GROSSEN TEIL NEHMEN DAS KOCHEN UND BACKEN EIN UND SO ZAUBERT SIE AUCH FÜR UNIMARKT MIT DEN UNIPUR PRODUKTEN GERICHTE FÜR DIE GANZE FAMILIE. DABEI IST DIE PRÄMISSE IMMER: SCHNELL, EINFACH UND LECKER. UNTERSTÜTZT WIRD SIE BEIM KOCHEN VON IHRER NEUNJÄHRIGEN TOCHTER EMILY. HAUPTBERUFLICH UNTERRICHTET SIE ALS PROFESSORIN AN DER HAK STEGERSBACH.



www.lillytime.com
[lillytime_com](https://www.instagram.com/lillytime_com)
[lillytimecom](https://www.facebook.com/lillytimecom)

Walnuss-Zimttherzen

ZUTATEN

180 g UNIPUR Mehl, glatt
 140 g UNIPUR Walnüsse, gerieben
 140 g Butter
 100 g Staubzucker
 1 Msp. Zimt
 1 Prise Salz

Für die Fülle

100 g Marillenmarmelade
 1 Prise Zimt

Für die Glasur

200 g Kuchenglasur, weiß
 Vanille-Geschmack
 einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe

1. Für den Teig Mehl und Walnüsse vermischen, mit der Butter abbröseln, dann die restlichen Zutaten hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

3. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, mit einem Herz-ausstecher Kekse ausstechen und diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

4. Die Kekse im auf 180 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 8-10 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Für die Fülle Marmelade kurz erwärmen und mit Zimt gut verrühren. Jeweils zwei Kekse damit zusammensetzen.

6. Die weiße Schokoladenglasur schmelzen, etwas rote Lebensmittelfarbe hinzufügen und gut verrühren. Die Herzen in die Glasur tunken und auskühlen lassen. Et voilà!

Spitzbuben

ZUTATEN

100 g Staubzucker
 300 g UNIPUR Mehl, glatt
 180 g Butter
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Prise Salz
 2 UNIPUR Eidotter
 250 g Erdbeerkonfitüre zum Füllen

1. Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 bis 3 mm dick ausrollen. Scheiben ausstechen und in die Hälfte der Scheiben ein Herz für die Oberteile stechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
3. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres (180 °C) schieben und ca. 10 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Scheiben wiederholen.
4. Die nicht gelochten Scheiben mit Marmelade bestreichen. Die Oberteile mit Staubzucker bestreuen und mit den Unterteilen zusammensetzen.

