Thumbprint cookies

Teig

230	g	Mehl (ich nehme 1050 Weizenmehl)
130	g	Zucker
100	g	Kokosnussöl
1	Pack	Vanillezucker
1		Zitrone oder Orange (alt. Geriebene Schale i. d. Tüte)
1	Prise	Salz
3	EL	Fruchtgelee

Zubereitung

Zunächst die trockenen Zutaten homogen mit einem Schneebesen vermischen. Nun die fein geriebene Schale einer halben Zitrone oder Orange unterziehen.

In der Zwischenzeit das Kokosnussfett in einem Topf flüssig werden lassen und unter die trockenen Zutaten mischen. Mit der Hand einen geschmeidigen Teig formen.

Aus diesem Teig jeweils kleine Stückchen rupfen und Minikugeln daraus formen. Diese sollten Keksgröße haben und nebeneinander auf ein Backblech gelegt werden bis der gesamte Teig verbraucht ist. Das ergibt in etwa ein Blech.

Nun kann die ganze Familie, Nachbarschaft, Freund und Feind vorbeikommen und seinen Abdruck auf je einer Kugel hinterlassen. Der Daumen sollte schon ziemlich tief gedrückt werden, sonst kommt die Mulde beim Backen wieder hoch (aber auch nicht zu tief, sonst siehts doof aus!!)

Das Ganze geht dann für etwa 10 Minuten bei 200 Grad auf das mittlere bis obere Backblech.

Direkt wenn die Cookies aus dem Ofen kommen, mit 2 Teelöffeln etwas Marmelade in die Thumbprints klecksen. Sieht hübsch aus, wenn man verschiedenfarbige Marmeladen nimmt (Blaubeer, Himbeer, Hagebutte, Aprikose) und diese dann auf dem Adventsteller anrichtet.