REZEPT FÜR GEFLOCHTENE HERZEN

GEFLOCHTENE HERZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 10 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 140 g Butter
- 30 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 EL Kakao
- Mehl zum Bearbeiten
- ca. 100 g Erdbeerkonfitüre
- 1 TL SweetFamily Puderzucker

3004

ZUBEREITUNG

311	4	39	14
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1.Zucker, Mehl, Backpulver, gewürfelte Butter, Mandeln, Ei, Salz, Spekulatiusgewürz und Vanillemark glatt verkneten. Teig halbieren, Kakao unter eine Hälfte kneten. Beide Teige zu Kugeln formen und abgedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Beide Teige kurz geschmeidig kneten, dann separat auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn zu Ovalen (je ca. 12 x 20 cm) ausrollen. Diese in 1 cm breite Streifen schneiden. Je einen hellen und dunklen Streifen mit einer langen Palette abnehmen und zu einem Kreuz auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Übrige Streifen vertikal und horizontal anlegen und zu einer Fläche verflechten. Mit Herzausstechern (5-10 cm) 10 Herzen ausstechen.

3. Teigreste verkneten, 3 mm dünn ausrollen und 10 Herzen in gleicher Größe ausstechen. Mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Erdbeerkonfitüre bestreichen. Mit je einem Flechtteigherz belegen und leicht andrücken.

4. Herzen im heißen Ofen ca. 14 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Herzen mit Backpapier in eine luftdicht verschlossene Dose schichten. Sie halten 2-3 Wochen.