REZEPT FÜR HIMBEERHERZEN

HIMBEERHERZEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 25-30 Stück | 45 Min. | + Kühl- und Abkühlzeiten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 175 g Butter
- 300 g Mehl
- 125 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Eigelb
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Füllen:

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 75 g weiche Butter
- 1 TL Vanillezucker
- ca. 200 g Himbeerkonfitüre (s. Tipp)

189

ZUBEREITUNG

162 Kcal	1 Gramm	22 Gramm	7 Gramm
Pro Stück (bei 30) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter für den Mürbeteig würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch verkneten, bei Bedarf ca. 1 EL kaltes Wasser zufügen. 1 Stunde zugedeckt kalt stellen.

2. Inzwischen Puderzucker sieben. Butter cremig schlagen, dabei Puder- und Vanillezucker einrieseln lassen. Creme kalt stellen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig auf etwas Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte die Mitte mit einem kleineren Herzausstecher lochen. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Im heißen Ofen 8-10 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Konfitüre glatt rühren. Ungelochte Herzen mit der Buttercreme bestreichen. Mittig einen Klecks Konfitüre darauf geben und je ein gelochtes Herz darauf setzen. Nach Belieben noch etwas mehr Konfitüre mit einem kleinen Löffel durch das Loch träufeln. Kekse in einer dicht schließenden Dose kühl aufbewahren und innerhalb einiger Tage vernaschen.

Tipp:

Unser Rezept für fruchtige Himbeerkonfitüre findet ihr hier.