Linzer Herzen

2006-11-22 21:58:57

In Herzform ausgestochene Doppel-Plätzchen mit süßer Füllung aus Himbeergelee.
für etwa 25 Stück:

300 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Butter oder Margarine
3 Eigelb
2 EL gehackte Mandeln
100 g Himbeergelee

Herzausstechförmchen in zwei
verschiedenen Größen (z. B. 3 und 5 cm)

1| 120 g vom Puderzucker, den Vanillezucker, Salz, Butter bzw. Margarine und 2 Eigelb mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2| Backofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Herzen von 4 bis 5 cm Größe ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleinere Herzen herausstechen. Restlichen Teig erneut verkneten, ausrollen und wieder ausstechen bis alles verbraucht ist.

3| Die zweifach ausgestochenen Oberteile mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Alle Herzen etwa 10 Minuten backen.

4| Die noch warmen Unterteile mit Himbeergelee bestreichen und die glasierten Oberteile darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.