



Herzplätzchen

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Puderzucker	150 TL
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	275 g
Johannisbeerkonfitüre	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und grob würfeln. In einer Schüssel Butter, 130 g Puderzucker, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 2 Std. in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Herzen (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Taler in der Mitte ein kleines Herz ausstechen. Taler mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im Backofen bei 180 °C ca. 12 Min. goldgelb und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einem Topf Marmelade unter Rühren erwärmen und glatt rühren. Ganze Herzen damit bestreichen und Herz mit Loch daraufsetzen. Herzplätzchen trocknen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	385 kcal		
Kohlenhydrate	63 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	13 g