



Himbeerherzen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
👉 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Himbeeren, frisch	100 g
Butter	125 g
Zucker	125 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	250 g
Zuckerperlen	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Sieb, Pinsel, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Himbeeren waschen, ggf. verlesen und in zwei Hälften portionieren. In einer Schüssel die Hälfte der Himbeeren mit Butter und Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen cremig rühren. Eier nach und nach hinzugeben. Mehl und Backpulver nach und nach dazusieben und zu einem Teig kneten. Teig ca. 1 Std. im Kühlschrank kühl stellen.
2. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig mit einem Nudelholz auf einer bemehlten Fläche ca. 4 mm dick ausrollen und in Herzenform ausstechen oder schneiden. Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 12 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen übrige Himbeeren in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Saft mit Puderzucker verrühren. Abgekühlte Himbeerherzen damit bestreichen, mit Zuckerperlen verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g