

HIMBEERHERZEN

ZUTATEN 40–50 Stück*

300 g Weizenmehl, glatt
100 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
200 g Butter
Abrieb 1/2 Biozitrone
1 Eigelb



400 g Rohmarzipan
70 g Staubzucker
1 1/2 Eiweiß (etwa 40 g)



1 Glas Himbeergelee

ZUBEREITUNG

Mürbteig

- Mehl, gesiebten Staubzucker und Vanillezucker mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zugeben. Mit dem Mixer die Butter „abbröseln“, dann Zitronenabrieb und Eigelb dazu geben und zügig zum Mürbteig kneten.
- Den Mürbteig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten/kühlen lassen.
- Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen und diese auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze aufheizen und die Mürbteigherzen ca. 8 Minuten im unteren Rohrdrittel hell backen.

Marzipanmasse

- Inzwischen das Marzipan zerbröseln und mit Zucker und Eiweiß mit dem Mixer zu einer homogenen Masse kneten.
- Die Marzipanmasse in einen Spritzsack mit Zacken-Lochtülle (ca. 8 mm) füllen und entlang des Teigandes aufspritzen.
- Backrohr auf 250 °C Oberhitze aufheizen und die Herzen nochmals ca. 4–5 Min. backen. Achtung, dass sie nicht zu dunkel werden!

Füllung

- Die Teigherzen abkühlen lassen.
- Inzwischen das Himbeergelee unter Rühren erhitzen, bis es flüssig wird.
- Das Gelee mit Hilfe eines Löffels oder auch Spritzsackes in die Herzen einfüllen und danach wieder abkühlen lassen, bis es geliert.

TIPP

- Anstelle von Himbeergelee schmeckt auch Ribiselgelee.

* je nach Größe der Ausstechform

