

# ERDBEER-HERZEN

**ZUTATEN für 12 Stück**

**1 P. Plunderteig (alternativ Blätterteig)**

**½ Eigelb + 1 EL Milch zum Bestreichen**



**175 g Magertopfen**

**30 g Staubzucker**

**½ Eigelb**

**Abrieb ½ Biozitron**



**6 große Erdbeeren**

## ZUBEREITUNG

1. Den Plunderteig entrollen und 12 Herzen ausstechen, die Hälfte der Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Von den 6 übrigen Herzen jeweils ein kleineres Herz ausstechen (beiseite geben) und den Rand auf die ganzen Herzen legen (dadurch werden die Ränder höher). Den tiefer liegenden Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Ränder (nur oben) mit der Eigelb-Milch bestreichen.
3. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Topfen mit Staubzucker, Zitronenabrieb und dem restlichen Eigelb vermischen und mit einem Spritzsack in die Mitte der Herzen einspritzen.
5. Erdbeerhälften herzförmig zuschneiden und auf die Topfenmasse legen.
6. Die Herzen im Rohr ca. 15–18 Minuten goldgelb backen.

