

Hallo Liebe Kinder und liebe Erwachsene,

Welch eine Überraschung,
ich habe Kekse bekommen!

Angelina und Alexa, zwei unserer Minis,
haben sie gebacken!

Wunderschöne Herzen, die auch noch supergut
schmecken! Sie waren so nett und haben mir
das Rezept verraten, damit Ihr die Kekse
auch ausprobieren könnt...



Mmh, sind
die lecker!
Einfach
himmlisch!

HERZKEKSE

Ihr braucht für den Teig:

150g glattes Weizenmehl

50g Mandeln gerieben

½ EL Kakaopulver

60g Staubzucker

Vanillezucker

Salz

150g Butter

Eventuell ½ Dotter

Ribiselmarmelade zum Füllen

Eiklarmasse zum Verzieren:

½ Eiklar und Staubzucker



Und so gelingt`s:

Mürbteig zubereiten, auf
Arbeitsfläche 2mm dick
Diese auf ein mit Back-
im vorgeheizten Backrohr
Auskühlen lassen und je
Zum Verzieren eine Eiklar-
gesiebten Staubzucker mit



einer mit wenig Mehl bestreuten
ausrollen und Herzerl ausstechen.
papier belegtes Blech legen und
bei 180°C Heißluft auf Sicht backen.
zwei mit Marmelade zusammensetzen.
masse herstellen: dafür Eiklar und
dem Mixer sehr cremig aufschlagen.
Es soll eine dressierfähige Masse

entstehen. Aus Backpapier ein Stanitzel formen und etwas von
der Eiklarmasse einfüllen, es von oben her zudrehen und die
Spitze mit einer Schere
etwas aufschneiden. Jedes Herzerl mit einem schönen
weißen Rand versehen, diesen etwas antrocknen lassen.
Ribiselmarmelade erwärmen, ebenfalls in ein
Papierstanitzel füllen und jedes Eiklarrand-Herzerl
damit ausfüllen und trocknen lassen. (**Vorsicht, heiß!**)
Durch das Erwärmen der Marmelade bildet sich eine Haut,
trocknet gut ab und klebt nicht mehr.



Viel Spaß beim Nachmachen! - Vielleicht verschenkt ihr ja auch ein paar, die kann
man gut auf ein Teller legen, mit Folie abdecken und jemanden vor die Tür stellen.
Ich werde jetzt noch ein paar der Herzen naschen.... Mmmmmmmmh - Eure Poldi