



Herrnhuter Herzen (Gebäck)

Zutaten für ca. 50 Stück

Mürbeteig:

250 g Butter

Salz

1 Eigelb, (Kl. M)

120 g Zucker

100 g geschälte, gemahlene Mandeln

280 g Mehl

Füllung und Verzierung:

220 g Himbeerkonfitüre

100 g Puderzucker

Saft von 1 Zitrone

50 halbierte oder ganze Mandeln

Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Stücke schneiden. Butter, 1 Prise Salz, Eigelb und Zucker mit den Knethaken eines Handrührers verkneten. Mandeln und Mehl zugeben und mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mürbeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Herzen (5 cm) ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Den restlichen Teig mit so wenig Mehl wie möglich wieder zusammenkneten, nochmals ausrollen und ausstechen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig verbraucht ist (evtl. zwischendurch kühl stellen).

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2–3, Umluft 180 Grad) jeweils nacheinander auf der mittleren Schiene in 8–10 Minuten zartbraun backen.

Für die Füllung die Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, 2 Tl für die Verzierung zur Seite stellen. Die Rückseite der Hälfte der Herzen mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Jeweils ein unbestrichenes Herz mit der Rückseite daraufsetzen und leicht andrücken.

Für die Verzierung den Puderzucker mit 3–4 El Zitronensaft glatt rühren. Jeweils eine Herzhälfte damit bepinseln. Den restlichen Zuckerguss mit der zur Seite gestellten Himbeerkonfitüre rosa einfärben und jeweils die andere Herzhälfte damit bepinseln. In den noch feuchten Zuckerguss je 1 Mandel legen. Die Plätzchen über Nacht trocknen lassen.