

Zimt-Kirsch-Herzen

Gebäck » Kekse

Zutaten (32 Stück)

- » 120g Butter/Margarine
- » 180g Mehl
- » 100g gem. Haselnüsse
- » 110g Puderzucker
- » 1 Ei(er)
- » 1 TL Kakao
- » 2 TL Zimt
- » 225g Kirschkonfitüre

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Fett in kleine Würfel schneiden. Mit Mehl, Nüssen, 100g Puderzucker, Ei, Kakao und Zimt glatt verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 3mm dick ausrollen und Herzen (5,5cm) ausstechen. Teigreste ausrollen und ausstechen. Ca. 60 Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen mit einem Herzausstecher (3cm) die Mitte ausstechen. Alles auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 175°C 10-12min backen. Auskühlen lassen.

3. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und die ganzen Herzen damit bestreichen. Herzen mit Loch darauf setzen und gegebenenfalls mit Konfitüre etwas auffüllen. Herzen zum Teil mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 90kcal/E1g/F6g/KH9g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 768

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke