



Blattgold-Mürbeteigherzen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten



Wartezeit:
ca. 1 Stunde 10 Minuten



Zutaten
für ca. 20 Stück

Für die Kekse:

2 kinder Riegel
45 g Butter
½ Tonkabohne, gerieben
40 g Puderzucker
75 g Mehl (Type 405)
+ etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

125 g Puderzucker
4 TL Wasser
etwas rote Lebensmittelfarbe
etwas Blattgold

Utensilien:

Messer, Schneidebrett, Küchenwaage, Schüsseln, Handrührgerät mit Knethaken, Frischhaltefolie, Kühlschrank, Backofen, Backpapier, Backblech, Nudelholz, Herzausstecher (ø ca. 5 cm), Kuchengitter, Löffel, Pinsel

Zubereitung:

1. Schritt:

Für die Kekse kinder Riegel fein hacken. Butter, Tonkabohne, Puderzucker, Mehl und kinder Riegel in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Keksteig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160 °C) und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 2 Portionen ca. 4 mm dünn ausrollen. Herzen ausstechen und auf dem Blech verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Mürbeteigherzen herausnehmen und erneut mit den Herzformen ausstechen, um die Konturen zu schärfen. Kekse auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Schritt:

Für die Glasur Puderzucker mit Wasser vermischen und zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Hälfte der Glasur mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Rote und naturbelassene weiße Glasur zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Teelöffel vorsichtig verrühren, am besten, eine „8“ in den Guss hineinschreiben. Kekse mit der flachen Seite nach unten in den Guss eintunken, abtropfen lassen und auf einer Lage Backpapier aushärten lassen.

4. Schritt:

Zum Schluss etwas Blattgold mit einem Pinsel auf den Keksen verteilen und servieren.

Portionen: 20
Pro Portion: 18 g
Pro Portion: 74 kcal

- : **Tipp:**
- : Die Keksreste könnt ihr für Cake Pops oder als leckeren
- : Keks-Crumble für euren Frühstücksjoghurt verwenden.
- : .
- : .
- : .

