Rezept

Linzer Herzen für Kinder

Ein Rezept von Linzer Herzen für Kinder, am 29.04.2024

Zutaten

1	Vanilleschote
75 g	Puderzucker
	Salz
150 g	Mehl
½ TL	Nelkenpulver
	Mehl zum Arbeiten
150 g	weiche Butter
1	Ei (M)
150 g	gemahlene Mandeln
½ TL	Zimtpulver
ca. 150 g	rotes Johannisbeergelee
	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter und den Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Ei und 1 Prise Salz unterrühren. Gemahlene Mandeln, Mehl, Vanillemark, Zimt- und Nelkenpulver dazugeben und kurz unter die Buttermasse rühren.

2. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kalt stellen.

3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 70 Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen mit einem kleinen runden Ausstecher Löcher ausstechen. Die Herzen auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldgelb backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Das Gelee leicht erwärmen und glatt rühren. Auf die Herzen ohne Loch jeweils einen kleinen Klecks Gelee geben. Die Herzen mit Loch mit Puderzucker bestreuen. Auf jedes mit Gelee bestrichene Herz ein Herz mit Loch setzen.