

Heidesand - Herzen*

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Backen

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Butter
150	Gramm	Feiner Zucker, 1
1	Pack.	Vanillinzucker
30	Gramm	Butter/Margarine
100	Gramm	Himbeerkonfitüre
200	Gramm	Marzipan-Rohmasse
1	Essl.	Schlagsahne
100	Gramm	Aprikosenkonfitüre
100	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Mehl
1	Gramm	Ei
30	Gramm	Feiner Zucker, 2

Anleitung:

Butter erwärmen ,leicht braun werden lassen, mindestens eine Stunde kalt stellen. Fett schaumig schlagen, nach und nach Zucker 1, gesiebten Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Sahne dazugeben. Weiterschlagen, bis die Masse cremig ist. Soviel Mehl einarbeiten, dass der Teig nicht mehr klebt. Drei Rollen formen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Teigrollen portionsweise im restlichen Zucker 2 wälzen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Etwa 5 cm breite Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ofen auf 200°C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Marzipan zerkleinern, mit Eigelb, Fett und Puderzucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, Marzipanmasse und Mehl unterheben.

In einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Sterntülle füllen und am Rand der Herzen entlang aufspritzen. Plätzchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Inzwischen die Konfitüren getrennt erwärmen und durch ein Sieb streichen. Eine Hälfte der abgekühlten Herzen in der Mitte mit roter, die andere Hälfte mit gelber Konfitüre ausgießen.