

Rosmarin-Vanille-Herzen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 50 Stück

180	Gramm	Butter
225	Gramm	Zucker (fein)
1		Vanilleschote (Mark)
1		Ei
1		Rosmarinzweig (groß)
300	Gramm	Mehl

Anleitung:

Diese Herzen sind "Ausstecherle" der ganz besonderen Art, denn durch den gehackten Rosmarin lassen sie uns in den siebten Backhimmel schweben. Diese feinen Plätzchen schmecken das ganze Jahr zum Kaffee serviert

1. Schritt Die Butter mit 180 g Zucker und dem Vanillemark schaumig schlagen. Rosmarinnadeln vom Zweig streifen und fein hacken. Ei, Mehl und Rosmarin nach und nach unter die Butter-Zucker-Vanille-Mischung rühren. Zu einem Mürbeteig kneten und 60 Min. in Frischhaltefolie gewickelt kühlen.

2. Schritt Ofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, ca. 15 Min. backen. Die noch warmen Plätzchen im restlichen Zucker wälzen und vollständig auskühlen lassen.