

Kirsch - Zimt - Herzen

Zutaten für: 30 Stueck

100	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
200	Gramm	Mehl
100	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Kakao
2	Teel.	Zimt
125	Gramm	Kalte Butter/Margarine
1		Ei (Gr. M)
1	Glas	(225 g) Kirsch-Konfitüre
		Evtl. Puderzucker zum Bestäuben
		Backpapier

Anleitung:

1. Nüsse, Mehl, Puderzucker, Kakao, Zimt, Fett und Ei glatt verkneten. Zugedeckt im Tiefkühlfach 10 Minuten kalt stellen

2. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Insgesamt ca. 60 Herzen (ca. 5,5 cm Ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen kleinere Herzen (ca. 3 cm Ø) ausstechen und als Teigreste weiterverarbeiten. Ganze Herzen und Herzen mit Loch auf die Bleche legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen

3. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Ganze Herzen damit bestreichen. Herzen mit Loch daraufsetzen, Ränder mit Puderzucker bestäuben. Löcher mit Konfitüre etwas auffüllen

Zubereitungszeit: 40 Min

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann