



Engelsherzen



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
30 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde



Kühlzeit
2-3 Stunden

Zutaten

Teig

240 g Weizenmehl Typ 405

70 g Puderzucker

150 g Butter

1 Pkg. Vanillezucker

1 Tl. Vanillearoma (optional)

2 Eigelbe

eine Prise Salz

Außerdem

(Erdbeere-) Marmelade



Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 2-3 Stunden kaltstellen.

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf ca. 15 Gramm schwere Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und nebeneinander auf das Blech legen. Die Kugeln ein bisschen flach drücken und mithilfe eines Kochlöffels bzw. mit der gerundeten Stielseite zwei Mulden eindrücken, die ein Herz formen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen.

Wenn nötig die Herzformen noch heiß nachformen und anschließend komplett auskühlen lassen. Die Marmelade in einen kleinen Spritzbeutel geben und die Mulden damit befüllen.

Mindestens über Nacht trocknen lassen.

