



Herzplätzchen

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|--------|
| Butter | 150 g |
| Puderzucker | 150 TL |
| Salz | |
| Eier | 1 St. |
| Weizenmehl, Type 405 | 275 g |
| Johannisbeerkonfitüre | 150 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und grob würfeln. In einer Schüssel Butter, 130 g Puderzucker, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 2 Std. in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Herzen (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Taler in der Mitte ein kleines Herz ausstechen. Taler mit etwas Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im Backofen bei 180 °C ca. 12 Min. goldgelb und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einem Topf Marmelade unter Rühren erwärmen und glatt rühren. Ganze Herzen damit bestreichen und Herz mit Loch daraufsetzen. Herzplätzchen trocknen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 385 kcal |
| Kohlenhydrate | 63 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 1 g |
| Fette | 13 g |