

## Baseler Herzen

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

Backpapier

### Eiweißmasse:

15 g Butter oder Margarine  
2 Eiweiß (Größe M)  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gehäufte TL Dr. Oetker Kakao  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlene Gewürznelken  
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
250 g gemahlene Mandeln mit Schale  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

### Außerdem:

etwas Weizenmehl

### Guss:

200 g Puderzucker  
etwa 3 EL heißes Wasser

**1. Vorbereiten:** Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Eiweißmasse:** Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Kakao, Gewürze, Aroma und abgekühltes Fett vorsichtig unterrühren. Mandeln und Backin mischen, unter die Eiweißmasse rühren, so dass ein fester Teig entsteht. Den Teig etwa ½ cm dick auf der leicht mit Weizenmehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Herzen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

**Backzeit: etwa 10 Min.**

**3. Guss:** Puderzucker sieben und mit dem Wasser nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die noch heißen Herzen damit bestreichen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 4 g, Kh: 12 g, kJ: 365, kcal: 87