

Herzkekse

Leckere Herzplätzchen aus zwei kleinen ausgestochenen Mürbeteig Herzen mit viel Schokolade verziert für herzliche Momente.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Mürbeteig:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre fix
Zartbitter
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor
Herzen

Wie backe ich einfache Herzkekse selbst?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl, 2 EL Mehl für den dunklen Teig zurückbehalten, mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Kuvertüre, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbieren und eine Hälfte mit 2 EL der geschmolzenen Kuvertüre und zurückgelassenem Mehl verkneten. Teige jeweils dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Herzen in 2 Größen (4 und 2 cm) ausstechen. Herzen auf das Backblech legen und backen.

Backzeit, kleine Herzen: etwa 10 Min.



Backzeit, große Herzen: etwa 12 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Verzieren:

Kuvertüre nochmals erwärmen. Herzkekse mit unterschiedlicher Farbe und Größe mit Kuvertüre zusammensetzen, mit Kuvertüre besprenkeln und mit Dekorherzen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich sein sollte, den Teig etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 3 Wochen aufbewahren.

