

Weihnachtsbacken Rezepte

Linzer Herzen

Gattung: Backen, Österreich, Plätzchen, Weihnachten

Für ca. 35 Stück

300 g	Mehl	200 g	Butter
150 g	Puderzucker	3	Eigelbe
1	Pk. Vanillinzucker	2	Essl. gehackte Mandeln
1	Spritzer Salz	100 g	Himbeergelee

Mehl, 120 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Fett und 2 Eigelbe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen. Große Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleine Herzen ausstechen. Herzoberteile mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen.

Auf ein Blech mit Backpapier legen, zehn Minuten backen. Die Herzunterteile noch warm mit Gelee bestreichen. Die ausgestochenen Herzen mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.