

## GEFLOCHTENE HERZEN



### GEFLOCHTENE HERZEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 10 Stück: | 60 Min.

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 140 g Butter
- 30 g gemahlene blanchierte Mandeln
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz
- Mark von 1 Vanilleschote
- 60 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 20 g Mehl zum Bearbeiten

##### Zum Zusammensetzen:

- ca. 100 g Erdbeerkonfitüre
- 1 TL SweetFamily Puderzucker



119

#### ZUBEREITUNG

311

Kcal

Stück

4

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

14

Gramm

Fett

1. Mehl, Backpulver, Butter, Mandeln, Ei, Salz, Spekulatiusgewürz und Vanillemark zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren. Unter eine Teighälfte [Kakao-Puderzucker](#), unter die andere Hälfte [Unser Feinster Zucker](#) kneten. Teige separat in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

2. Ein [Backblech mit Backpapier](#) belegen. [Backofen auf 180°C \(Umluft: 160°C\) vorheizen](#).

3. Teige auswickeln und kurz geschmeidig kneten. Arbeitsfläche und Teige mit Mehl bestäuben und Teige ca. 2 mm dünn zu zwei Ovalen (à ca. 12 x 20 cm) ausrollen. In 1 cm breite Streifen schneiden. Je einen hellen und dunklen Teigstreifen mit einer langen Palette abnehmen und zu einem Kreuz auf die Arbeitsfläche legen. Die übrigen Streifen vertikal und horizontal anlegen und zu einer Fläche verflechten. Geflochtenen Teig mit Herzausstechern (5-10 cm Durchmesser) zu ca. 10 Herzen ausstechen. Teigreste erneut verkneten und 3 mm dünn ausrollen. Etwa 10 Herzen in Größe der Flechtherzen ausstechen und mit wenig Abstand auf das Backblech legen. Jedes Teigherz mit etwas Erdbeerkonfitüre bestreichen. Flechtteigherzen darauf legen und vorsichtig andrücken.

4. Herzen im heißen Ofen ca. 14 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann mit [Puderzucker](#) bestäuben.

## GEFLOCHTENE HERZEN

Herzen mit Backpapier in eine luftdicht verschlossene Dose schichten. Sie halten 2-3 Wochen.