



# Spitzbubenherzen

## Zutaten für ca. 40 Herzen

### Mürbeteig

Butter   kalt	110 g
Kristallzucker	70 g
Vanillesamen	2 Prise
Vollei (Ei verquirlt)	30 g
Salz	2 Prise
Weissmehl	180 g

Konfitüre	200 – 300 g
-----------	-------------

### Glasur

Puderzucker	300 g
Wasser	50 g
Progel Farbe   Baby Pink	nach Bedarf



---

Menge:	ca. 40 Herzen
Zubereitungszeit:	ca. 90 Minuten
Backzeit:	ca. 10 Minuten
Haltbarkeit:	1 Monat

## Herstellung des Teiges

1. Zuerst schlage die weiche Butter zusammen mit dem Zucker und den Vanillesamen auf, bis die Masse hell und schaumig ist, dann das Vollei dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Jetzt das Mehl dazugeben, sowie das Salz. Nun die Masse auf einer bemehlten Arbeitsfläche (wenig Mehl) zu einem Teig aus kneten. Den fertigen Teig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine Stunde kühl stellen.

## Ausstechen und backen

2. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
3. Nimm den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank und knete ihn kurz durch. Den restlichen Teig kannst du im Kühlschrank lassen, damit er schön kühl bleibt. Rolle den Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3 mm dick aus – am besten mit unseren Ausrollhölzern. Bereite währenddessen Backbleche mit Backpapier vor. Jetzt kannst du mit dem Ausstechen beginnen: Stich zuerst die Böden aus und lege sie auf das Blech. Für die Deckel verwendest du denselben Ausstecher wie für die Böden, allerdings mit einem Loch in der Mitte. Stich die Deckel aus und lege sie auf ein separates Backblech.
4. Die Reste zu einem Teig zusammenfügen. Falls der Teig zu weich ist, kannst Du ihn in Folie wickeln und nochmals 15 Minuten kühl stellen. Dann erneut ausrollen und neu ausstechen. Achte darauf, dass Du immer gleich viele Böden wie Deckel hast. Die Herzen nun im vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten backen. Sie sind nach dem Backen noch recht hell, aber genauso wollen wir sie.

## In Wasserglasur tunken und fertigstellen

5. In der Zwischenzeit kannst Du schon mal Puderzucker und Wasser in einer Schüssel verrühren. Die Glasur hat die perfekte Konsistenz, sobald Du einen Löffelrücken gleichmässig damit überziehen kannst. Gib zum Schluss noch etwas Progel Farbe deiner Wahl hinzu. Die Deckeli müssen noch warm damit überzogen werden, da sie sonst den Glanz verlieren. Tunke die noch warmen Deckeli kopfüber in die Glasur und setze sie auf ein Gitter ab, damit die überschüssige Glasur abtropfen kann. Tipp: Damit Du eine saubere Unterkante erhältst, streiche die angekrockneten Deckeli vorsichtig über das Gitter, so fallen die Tropfen ab. Für die einfache Reinigung hinterher, legst Du am besten ein Backpapier unter das Gitter, dass Du dann einfach entfernen und entsorgen kannst.
6. Sobald die Herzen ausgekühlt sind, kannst du mit Hilfe eines Spritzbeutel mit Lochtülle die Konfitüre aufspritzen. Für die Fertigstellung empfehlen wir Dir, die mit Konfitüre bedeckten Bödeli und die glasierten Deckeli getrennt, einen Tag stehen zu lassen. So kann die Konfitüre auf den Bödelis etwas antrocknen und ein feines Häutchen bilden und die glasierten Deckeli können auch etwas aushärten.
7. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Natürlich kannst Du die Herzen mit einer Füllung deiner Wahl bestreichen. Ob Johannisbeergelee oder Sauerkirschkonfitüre, Nutella oder einer Ganache – erlaubt ist, was schmeckt!!

## Lagerung & Haltbarkeit:

Die Spitzbubenherzen halten sich gut verpackt in einer Guetzlidose bis zu einem Monat. Am besten lagerst Du sie bei Raumtemperatur.