



# Himbeer-Vanille-Herz-Kekse

## Zutaten für ca. 60 Herzen

### Mürbeteig

Kristallzucker	75 g
Butter   kalt	150 g
Vollei (Ei verquirlt)	40 g
Weissmehl	225 g
Salz	1 Prise
Vanillesamen	1 Prise

### Ganache

Vollrahm	125 g
Vanillesamen	1 Prise
Couverture   weiss	310 g
Butter   weich	40 g
Himbeeren   gefriergetrocknet	15 g
Ruby Couverture	300 g
Himbeeren   gefriergetrocknet für Deko	wenig



---

Menge:	ca. 60 Herzen
Zubereitungszeit:	ca. 60 Minuten
Backzeit:	12-15 Minuten
Haltbarkeit:	3 Wochen

## Herstellung des Mürbeteigs

1. Beginne mit der Herstellung des Mürbeteiges. Schlage dafür den Kristallzucker mit der weichen Butter schaumig und gib dann das Vollei dazu und rühre es kurz ein. Anschliessend kommen Salz, Vanillesamen und Weissmehl hinzu. Verrühre alles zusammen noch mal kurz mit dem Handmixer und gib dann den "bröseligen" Teig auf Deine Arbeitsfläche. Knete nun alles zusammen zu einem festen Teig, drücke ihn flach, wickle ihn in Frischhaltefolie und gib ihn dann für eine Stunde in den Kühlschrank. Während der Teig abkühlt, kannst Du die Vanille-Himbeer Ganache Herstellen.

## Herstellung der Ganache

2. In einer Pfanne Vollrahm zusammen mit den Vanillesamen aufkochen. Sobald es kocht, Pfanne vom Herd nehmen und die Couverture in die Pfanne hinzufügen. Für ca. 1 Minuten stehen lassen.
3. Danach mit einem Schwingbesen vorsichtig umrühren, bis sich alle Couverturstücke aufgelöst haben und eine schöne homogene Ganache entstanden ist.
4. Danach die Ganache für ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen und dazwischen immer mal wieder die Temperatur nachmessen. Die Ganache sollte nun auf 30° Grad runterkühlen, bevor die weiche Butter dazugegeben wird. Sobald die Ganache die 30° Grad erreicht hat, die Butter ebenfalls zur Ganache hinzufügen und alles zusammen zu einer schönen homogenen Masse rühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt für 30–60 Minuten in den Kühlschrank geben, damit diese etwas fester wird.

5. In der Zwischenzeit den nun fest gewordenen Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit wenig Mehl und zwei Ausrollhölzern auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Nun benötigst Du einen Herzausstecher (wir haben einen Herzausstecher mit 4.5 cm Durchmesser verwendet). Herzen ausstechen und auf zwei Backbleche mit Backpapier verteilen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 170° Grad Umluft vorheizen. Die ausgestochenen Guetzli kommen nun für ca. 12–15 Minuten in den Ofen und dürfen ruhig etwas Farbe annehmen.
6. Nach dem Backen die Herzen auskühlen lassen. Sobald sie genügend ausgekühlt sind, kannst Du die Ganache aus dem Kühlschrank nehmen. Nun kommen noch 15 g gefriergetrocknete Himbeeren hinzu. Mit Hilfe eines Gummischabers kannst Du sie vorsichtig unter die Ganache mischen und die Hälfte der fertigen Ganache in einen Spritzbeutel mit einer 10er Lochtülle einfüllen.
7. Nun wird auf jeden Herzkeks ein Ganache Herz aufgespritzt. Dies gelingt Dir am besten, indem Du zwei kleine Stränge auf das Herz aufdressierst, von der Rundung her Richtung Spitze.

Am Ende werden die fertigen Herzen vorsichtig in temperierte Ruby Couverture getunkt und mit Hilfe eines kleinen Winkelspatels auf ein Backpapier abgesetzt. Zum Schluss werden die noch feuchten Herzen wenig gefriergetrockneten Himbeeren bestreut und fertig!

## Lagerung & Haltbarkeit:

Am besten lagerst Du die fertigen Herzen luftdicht in einer Guetzlidose an einem kühlen und trockenen Ort. Dann sind sie ca. 3 Wochen haltbar, aber so alt werden sie bestimmt nicht. Dafür sind sie viel zu gut!