

## Engelsherzen



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Zubereitungszeit  
1 Stunde



Kühlzeit  
2-3 Stunden



Backzeit  
15 Minuten



Temperatur  
170° O/U



Portion/ Größe  
ca. 30 Stück

## Zutaten

### Teig

240 gr Weizenmehl Typ 405

70 gr Puderzucker

150 gr Butter

1 Pkg. Vanillezucker

1 Tl. Vanillearoma (optional)

2 Eigelb

eine Prise Salz



### Außerdem

(Erdbeere)Marmelade

Zum Rezept



## Zubereitung

Die Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig kneten lassen. Den Teig aus der Schüssel rausholen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle rollen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 2-3 Stunden kaltstellen.

Den Ofen auf 170° Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf ca. 15 Gramm schwere Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und nebeneinander auf das Blech legen. Die Kugeln ein bisschen flach drücken und mithilfe eines Kochlöffels bzw. mit der gerundeten Stielseite zwei Mulden eindrücken, die ein Herz formen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen.

Wenn nötig die Herzformen noch heiß nachformen und anschließend komplett auskühlen lassen.

Die Marmelade in einen kleinen Spritzbeutel geben und die Mulden damit befüllen.

Mindestens über Nacht trocknen lassen.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

