

Erdbeer-Herzerln

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

160 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Ei (Größe M)

Erdbeer-Creme:

½ Pkg. Dr. Oetker Tortenhilfe
Topfen/Joghurt
⅓ l Milch
½ l Fruchtojoghurt
150 g klein geschnittene
Erdbeeren

Zum Glasieren und Verzieren:

Staubzucker
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
halbierte Erdbeeren

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und ca. 3 mm dick ausrollen. Beliebige große Herzen ausstechen und auf ein leicht bemehltes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

3 Erdbeer-Creme:

Für die Creme Tortenhilfepulver mit Milch und Joghurt nach Packungsanleitung zubereiten. Die Erdbeeren unterheben. Bei beginnender Gelierung in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen. Tupfen auf die Hälfte der erkalteten Herzen spritzen. Ca. 1 Std. kalt stellen.

4 Zum Glasieren & Verzieren:

Die übrigen Herzen zur Hälfte mit Staubzucker bestreuen und die andere Hälfte in Glasur tunken. Nach dem Erstarren der Glasur die Herzen auf die Creme geben und leicht andrücken. Die Herzen mit Erdbeerhälften verziert servieren.