

Feurige Herzen

ca. 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



1 Mürbteig:

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. Zugedeckt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 12 Herzen (9 cm Ø) für die Unterteile ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den übrigen Teig verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. 12 Herzen (6 cm Ø) für die Herzrahmen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aus diesen Herzen etwas kleinere Herzen (ca. 4 cm Ø) ausstechen, verkneten und ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen (6 cm Ø) für die Mittelteile ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

- 3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Den Vorgang noch 2-mal wiederholen.

Zutaten:

Mürbteig:

220 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
180 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 g Dr. Oetker Pistazien gehackt und fein gerieben

Zum Bestreichen:

passierte Ribiselmarmelade

Topfen-Obers-Füllung:

250 g Speisetopfen (10 %)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee klar
¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zum Verzieren:

Himbeeren
Heidelbeeren

4 Zum Bestreichen:

Die Herzen für die Unterteile mit Marmelade bestreichen und die Herzen für die Mittelteile darauflegen.

5 Topfen-Obers-Füllung:

Topfen mit Zitronenschale, Vanille Zucker, Staubzucker und Tortengelee verrühren. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und unterheben. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und Tupfen aufspritzen.

6 Zum Bestreuen und Verzieren:

Die Herzrahmen mit Staubzucker bestreut darauflegen. Die Herzen beliebig mit Beeren verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.