

Herz-Butterkekse

ca. 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter

Glasur:

1 Eiklar (Größe M)
ca. 200 g Staubzucker
½ KL Zitronensaft
1 Pkg. Dr. Oetker Back- &
Speisefarben

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. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Teig ausrollen und ausstechen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen (ca. 5,5 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Blech in das Rohr geben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten



② Glasur:

Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und den Zitronensaft unterrühren. Die Glasur teilen und beliebig mit Speisefarben bis zum gewünschten Farbton einfärben. Die Kekse beliebig in Glasur tunken und trocknen lassen. Übrige Glasuren in Spritztütchen füllen und Verzierungen aufspritzen.

