

## Herzkekse

ca. 60 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
100 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
40 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)

#### Zum Verzieren:

60 g flüssige Zartbitterkuvertüre (30 Grad)  
1 Pkg. Dr. Oetker Schoko-Dekor Herzen

### 1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl (2 EL zur Seite geben) mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Butter, und Ei dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Hälfte vom Teig mit Kuvertüre und dem zur Seite gegebenen Mehl verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

### 2 Die Teige auf bemehlten Arbeitsflächen dünn ausrollen. Herzen (2 cm Ø und 4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 12 Minuten**

### 3 Zum Verzieren:

In Farbe und Größe unterschiedliche Herzen mit Kuvertüre zusammensetzen und mit Kuvertüre besprenkeln. Die Kekse mit Schokoherzen verzieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.