

Honigherzen

etwa 30 Stück



gelingt leicht

— bis zu 20 Min.



Zutaten:

Honigteig:

200 g Honig
70 g weiche Butter
200 g Zucker
3 Eier (Größe M)
500 g glattes Mehl
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Zum Belegen:

geschälte Mandeln
halbierte kandierte Kirschen

① Honigteig:

Für den Teig Honig erwärmen. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. Butter, Zucker und Eier dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) bei höchster Stufe 4 Min. schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig über Nacht kalt stellen.

② Zum Bestreichen & Belegen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Herzen mit Ei dünn bestreichen und mit Mandeln und Kirschen belegen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Tipp: Die Honigherzen in einer verschlossenen Dose aufbewahren.