

# Pariser Herzen

etwa 90 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Linzer Masse (Spritz-Linzer):

- 100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
- 50 g gesiebter Staubzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g weiche Butter
- 100 g glattes Mehl
- 75 g Maisstärke
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

### Marmelade-Rum-Füllung:

- heiße Weichselmarmelade
- 3 EL Rum

### Zum Bestreuen:

- Staubzucker

## 1 Linzer Masse (Spritz-Linzer):

Marzipan mit Staubzucker, Zitronensaft, Aroma, Ei und Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) erst bei mittlerer Stufe glatt rühren, dann auf höchster Stufe cremig rühren. Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen, über die Masse sieben und mit dem Kochlöffel einrühren.

## 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aus jeweils zwei eng aneinander gespritzten Tropfen Herzen spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

## 3 Marmelade-Rum-Füllung und zum Bestreuen:

Marmelade und Rum gut verrühren. Die erkalteten Herzen damit zusammensetzen. Die Herzen mit Staubzucker leicht bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Herzen beliebig in flüssige Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao tunken.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33