

Zuckerherzen

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezieller Mürbteig:

150 g geröstete Haferflocken
100 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter

Zum Glasieren und Verzieren:

200 g gesiebter Staubzucker
5 EL roter Fruchtsaft
Dr. Oetker Hagelzucker

1 Spezieller Mürbteig:

Für den Teig die Haferflocken klein hacken und mit den übrigen Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben. Das Ganze mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Glasieren und Verzieren:

Für die Glasur Staubzucker mit Fruchtsaft glatt rühren und die noch warmen Herzen damit bestreichen. Kurz vor dem Festwerden der Glasur mit Hagelzucker bestreuen.