

# Herzmädchen

## backen



Warum nicht einmal anstelle von Spitzbuben Herzmädchen oder Herzfrauen backen? Diese können zum Beispiel das Dessertbuffet am Suppentag bereichern. Wenn Zeit genug vorhanden ist, können die Herzmädchen noch verziert werden.

### Zutaten

900 g Weismehl  
600 g Kochbutter  
340 g Puderzucker  
2 Päckli Vanillezucker  
Eventuell Zitronen- oder Orangenaroma  
6 Eigelb  
Für die Füllung Johannis- oder Himbeergelee oder Schokolade

### Rezept

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Butter in Würfel schneiden und zu einem Teig vermischen. Teig im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Teig am besten zu Hause vorbereiten.

Teig auf mehligter Unterlage auswallen.

Mit grosser Herzausstechform oder rundem Ausstecher Boden und Deckel ausstechen.

Beim Deckel mit kleineren Ausstechformen ein Gesicht mit evtl. herzförmigen Augen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 160 ° Umluft oder 170 ° Ober- und Unterhitze 8 Minuten backen.

Ausgekühlte Teile vom Blech nehmen. Unterseite mit Füllung bestreichen. Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Gelee in einer Pfanne etwas erwärmen, so lässt sich dieser besser streichen.