

Muttertag! Rezept/Foto: food-professionals.de
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin

Herzkekse (ca. 10 Stück)

Zutaten:

100 g PICKERD Konditor-Mandeln
gemahlen
200 g Mehl
80 g Puderzucker
2 EL PICKERD Vanila
125 g Butter
2 Eigelbe
je 1 Packung PICKERD Für Dich Glasur
und Elfenglasur (à 125 g)
PICKERD Elfen-Schrift
PICKERD Mini-Herzen

Zubereitung:

1. Mandeln, Mehl, Puderzucker, Vanila, Butter und Eigelbe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und mit Herz-Ausstechformen 10 große Herzen ausstechen. Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Glasuren nach Packungsanweisung schmelzen, Herzen damit überziehen, nach Belieben mit Elfen-Schrift und Mini-Herzen verzieren und trocknen lassen.



Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 12 Minuten

Pro Stück:

kJ/kcal: 1828/437

EW: 4,8 g

F: 28,5 g

KH: 41,2 g

BE: 3,5

food-professionals.de / Pickerd