



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl  
200 g Butter  
150 g Zucker  
2 Stk. Eidotter  
0,5 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Dirndlmarmelade

#### Mein persönlicher Tipp

Mürbteig nicht zu dünn ausrollen, damit die Kekse eine gleichmäßige Farbe bekommen. Die Butter sollte für den Mürbteig kühl sein, damit der Teig nicht brüchig wird.:

#### Barbara Strasser

Seminarbäuerin im Bezirk Linz

#### Quellen:

- Romana Schneider & Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp: *Kursunterlage Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube- voller Wert, voller Genuss*

## Gefüllte Dinkelherzen

### Zubereitung

- Mürbteig bereiten: In Mitte des Mehls ein Mulde drücken, Butter, Zucker, Eidotter, Backpulver und Salz hineingeben und rasch zu einem Teig verarbeiten.
- Mürbteig an einem kühlen Ort rasten lassen, nicht zu dünn ausrollen, Herzen ausstechen.
- Bei der Hälfte der Herzen noch ein kleines Herz ausstechen.
- Die Herzen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.
- Die Herzen mit Marmelade zusammensetzen und danach überzuckern.
- Etwas stehen lassen, damit der Zucker von der Marmelade aufgenommen wird.