



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

Gefüllte Dinkelherzen



Foto: LKOOE/Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



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



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

