

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Butter
125 g Staubzucker
1 Prise Salz
Vanillezucker
1 Stk. Ei
350 g Weizenmehl
1 EL Kakao
Brombeermarmelade
Nugat
Schokoladeglasur

Mein persönlicher Tipp

Wer seine Herzerl gern rosa mag, verziert diese einfach mit rosa eingefärbter Zuckerglasur!



Sabine Ablinger

Seminarbäuerin aus Weyregg am Attersee

Tag und Nacht-Herzerl

Spritzgebäck



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Butter mit Staubzucker, Salz und Vanillezucker kräftig aufschlagen, das Ei einschlagen, Mehl einrühren.
- Teig halbieren und Kakao bei einer Teighälfte einrühren.
- Teig in einen Dressiersack mit 8 mm Sterntülle einfüllen und gleichmäßige Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dressieren. Mit dem hellen Teig beginnen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. 10 Minuten (auf Sicht) backen.
- Nach dem Auskühlen je ein helles Herz und ein Kakao-Herz mit Marmelade oder Nugat zusammensetzen und nach Belieben mit Schokoladeglasur verzieren oder tunken.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*