



**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 Nougat zusammensetzen und nach Belieben mit Schokoladeglasur verzieren oder tunken.

#### Quellen:



Landwirtschaftskammer

Oberösterreich: [Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien](#)



**lk**  
Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschafts-Fonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

