

Weihnachtsgebäck

Gefüllte Herzen

Zutaten: Teig für ca. 25 Plätzchen

225g	Mehl	Puderzucker zum Bestäuben
125g	Butter	Mehl für die Arbeitsfläche
75g	Puderzucker	Backpapier
1 Prise	Salz	
1	Ei	
125-150 g	Erdbeerkonfitüre	

Für den Teig:

Mehl, Puderzucker, Salz und das Ei miteinander vermischen. Dann die Butter in Stückchen zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Jetzt den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen. Mit einer Form Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen jeweils einen kleineren Keks ausstechen. Den Rest der Teigabschnitte nochmals verkneten, wieder ausrollen und weitere Herzen ausstechen. Und das so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die Herzen auf 2, mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Diese dann nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 8 Minuten backen. Danach die Herzen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Füllung:

Auf die unteren Herzen die Konfitüre geben, das Plätzchen mit ausgestochener Mitte passend fest darauf drücken und anschließend mit Puderzucker bestäuben. Im Kühlschrank aufbewahrt, sind die Herzen ca. 14 Tage haltbar.