Herz-Kekse zum Verschenken backen

Zutaten für 60 Stück

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Dekorieren:

- Zartbitterschokolade
- weiße Schokolade
- Gebäckschmuck (Herzen, rote Streusel, etc.)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit dem Zucker, der weichen Butter, Zitronenschale, Backpulver, Ei und Vanillezucker in eine Schüssel. Knete einen geschmeidigen Mürbeteig. Forme ihn zu einer Kugel und wickle sie in Frischhaltefolie. Lege die Teigkugel für 1 Stunde in den Kühlschrank.
2. Heize den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze auf.
3. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn nochmal gut durch. Verteile etwas Mehl auf deiner Arbeitsfläche und rolle den Teig ca. 0,5 mm dick aus.
4. Stich Herzen aus. Gib die Herzkekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
5. Backe die Kekse für 10 Minuten im Ofen. Lass sie anschließend gut auskühlen.
6. Schmilz die Schokolade im Wasserbad und tauche die Plätzchen mit einer Hälfte hinein. Lege sie auf ein Gitter und verziere die Herz-Kekse nach Belieben mit Gebäckschmuck.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.