



Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 06.02.2025

Marmorierte Herzkekse zu Valentinstag

Für 30 Stück

Zutaten:

Für den Schokoladenmürbeteig:

1 Vanilleschote
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 EL Back-Kakao

Für die Zuckerglasur:

300 g Puderzucker
2 Eiweiß (Größe M)
rote Lebensmittel-Farbe, flüssig

Für die Dekoration auf der Glasur:

50 g weiße Kuvertüre (nach Belieben)

Außerdem:

2 Backbleche
Backpapier für die Bleche
Mehl zum Bearbeiten
Großer Herzausstecher (Ø ca. 7- 8 cm)
2 Einweg-Spritzbeutel

Zubereitung:

1. **Für den Schokoladenmürbeteig** Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Butter in Würfel schneiden.
 2. Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Ei und Vanillemark in eine Schüssel geben und von Hand kurz mischen.
 3. Mehl und Kakao mischen, auf die Buttermischung sieben und von Hand kurz zu einem Mürbeteig kneten. Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.
 4. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
 5. Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche wie dick? ausrollen, 30 Herzen ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen.
 6. Herzen im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte nacheinander 8 Minuten backen. Herzen auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.
 7. **Für die Zuckerglasur** den Puderzucker in eine flache Schale sieben und das Eiweiß mit einem Schneebesen zu einer glatten Zuckerglasur unterrühren.
- Lisas Tipp:** Für die 2. Variante 1/3 der Glasur abgedeckt in einer Schüssel beiseitestellen.
8. Zu der übrigen Glasur 1 bis 2 Tropfen Farbe hinzugeben und nur kurz umrühren, so dass eine Marmorierung entsteht.
 9. Die Hälfte der Herzen mit der glatten Oberseite in die Glasur tauchen und mit einer Drehbewegung herausheben und auf dem Backpapier trocknen lassen.
 10. Für die 2. Variante die eingefärbte Glasur glattrühren, sodass man eine Schale mit roter Glasur und eine mit weißer Glasur erhält.
 11. Jeweils 1 Glasur in einen Spritzbeutel füllen, eine schmale Spitze abschneiden und die Herzen beliebig dekorieren.
 12. Getrocknete Herzen mit der Glasur (oder nach Belieben mit Kuvertüre) beschriften.

Lisas Tipp: Wenn Sie mit weißer Kuvertüre beschriften, hacken Sie diese mit einem großen Messer und schmelzen die kleine Menge in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad. Flüssige Kuvertüre in einen Einweg-Spritzbeutel füllen und schon können Sie loslegen.