

KARAMELL HERZEN



ZUTATEN:

für ca. 65 Stück

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

80 g Wiener Feinkristallzucker oder Wiener Gelbzucker

2 Eigelb

220 g kalte Butter

30 g Kakao

zum Füllen:

1 Glas Karamell bzw. Dulce de Leche

zum Verzieren:

50 g Kuvertüre Zartbitter

1-2 TL Kokosfett



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ das Mehl mit den Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In diese Zucker und Eigelb geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig halbieren und noch einmal kurz durchkneten. Die erste Hälfte ausrollen und mit einem Herz-Ausstecher ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die zweite Teighälfte mit einem Herz-Ausstecher mit Loch ausstechen und ebenfalls backen. Auskühlen lassen.

Die vollen Herzen nun nicht zu dünn mit Karamell bestreichen und jeweils ein Herz mit Loch darauf setzen. Auf ein Backpapier geben.

Schokolade mit Kokosfett langsam schmelzen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze abschneiden und die Kekse mit feinen Schokolinien verzieren bzw. mit einer Gabel schnell auftragen.

In der Keksdose luftdicht aufbewahren.

Tipp: Die Herzen können auch mit Erdnussbutter oder Marmelade gefüllt werden.

Hinweis: man kann die geriebenen Mandeln im Mübteig auch weglassen. Dafür aber 30 g Mehl zusätzlich hinzugeben.