Artikel vom 05.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/herzige-kekshuendchen

Herzige Kekshündchen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für circa 20 Stück, Herzform 6 cm):
250 g Mehl,
1 Msp Backpulver,
100 g Zucker,
1 P Vanillezucker,
1 Ei,
125 g Margarine,
Abrieb von ½ Bio-Zitrone,
1 EL Backkakao,
nach Geschmack 1 bis 2 Tropfen Rumaroma,
etwas dunkle Kuvertüre und Zuckerguss.

Zubereitung:
Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker; Ei und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte davon mit dem Zitronenabrieb aromatisieren, in die andere Hälfte Kakao und Rumaroma geben. Jeweils auf einer bemehlten Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Die Hälfte der hellen und der dunklen Herzen als Köpfe mit viel Platz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die anderen Herzen jeweils fast komplett halbieren und als Ohren um die Spitzen der Herzen legen und vorsichtig etwas festdrücken. Damit die beiden Teile besser halten, die Schnittkanten mit etwas Wasser bestreichen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 8 bis 10 Minuten backen. Nach dem Backen auf dem Blech komplett auskühlen lassen, dann mit temperierter Kuvertüre und Zuckerguss Gesichter

aufmalen. Sollten die Ohren nach dem Backen abfallen, kann man sie ebenfalls mit etwas Kuvertüre ankleben.

Kathrin Fries