

GRUNDREZEPT MÜRBETEIG HANDRÜHRGERÄT(SÜß)

250 g	Mehl	In eine Rührschüssel sieben, eine Mulde bilden.
125 g	Butter	in Flöckchen auf den Mehtrand verteilen.
65 g 1 Pr.	Zucker Salz	auf den Mehtrand streuen.
1	Ei	in eine Tasse aufschlagen und in die Mehlmulde geben.
<p>→ Alle Zutaten mit den Knethaken zusammenkneten bis die Krümel etwa erbsengroß sind. → Dann rasch mit kalten Händen auf gemehlter Arbeitsfläche zu einem Teig zusammenkneten. → in einen Gefrierbeutel geben, flachdrücken und kalt stellen.</p>		
<p>Weiterverarbeitung: Nach Rezeptangabe auswellen, formen und backen.</p>		

VALENTINSHERZEN

Backofen auf 200°C vorheizen

Backblech mit Backpapier auslegen

1 GR	Mürbteig süß	herstellen
Den Teig 3 mm dick (Teighölzchen verwenden) auswellen, eine gerade Anzahl von Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und backen: ***		
200°C, ca. 10 – 12 Minuten		
Die Herzen auf einem Kuchendraht erkalten lassen.		
	Johannisbeergelee	glattrühren. Die Unterseite der Kreise damit bestreichen und die Ringe ebenfalls mit der Unterseite „daraufkleben“.
1 – 2 EL	Puderzucker →	Die Plätzchen dicht nebeneinander auf ein Stück Backpapier setzen und mit gesiebttem Puderzucker bestäuben.

→ **Tipp:**

Die fertigen Herzen hübsch verpacken und am Valentinstag an Lieblingmenschen verschenken.