

Kochen

Gefüllte Butter-Quitten-Herzchen

Für einmal gibt es zu Weihnachten keine klassischen Spitzbuben: Die herzchen, befüllt mit Quittenkonfitüre, schmecken genauso fein und herrlich süß.




EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH

ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT	8 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	35 MIN
RUHEZEIT	30 MIN

ZUTATEN

 ERGIBT etwa 30 Stück

TEIG:

150 g Mehl

100 g gemahlene geschälte Mandeln

50 g Zucker

150 g kalte Butter

50 g Quittenkonfitüre

1 Teelöffel Zitronensaft

ZUM FERTIGSTELLEN:

200 g Quittenkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

NÄHRWERT

Pro Portion

11 g Kohlenhydrate

1 g Eiweiss

6 g Fett

103 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Mandeln und Zucker in eine Schüssel geben und gut mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern bröselig reiben. Dann die Quittenkonfitüre und den Zitronensaft verrühren, beifügen und alles rasch zu einem Teig verkneten.
- 2 Den Teig zwischen 2 Backpapieren zu einer dünnen Platte auswallen. Die Platte im Backpapier ½ Stunde kühl stellen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). 2 Bleche mit Backpapier belegen.
- 4 Aus dem Teig Herzchen ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen.
- 5 Ein Blech nach dem anderen im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille 8–10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (siehe auch Tipp).
- 6 Die Hälfte der Herzen mit der Quittenkonfitüre bestreichen und jeweils ein zweites Herz aufsetzen. Vor dem Servieren die Herzchen mit Puderzucker bestäuben.