

Johannisbeerherzen



Zutaten

150 g	Margarine, Halbfettmargarine, 39 % Fett
75 g	Zucker
1 Päckchen	Zucker, Vanillezucker
200 g	Mehl, Weizenmehl
1 TL	Backpulver
100 g	Mandeln, gemahlen
1 Messerspitze	Nelken, gemahlen
100 g	Marmelade/Konfitüre Johannisbeere
1 EL	Puderzucker

Anleitung

1. Margarine, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver, Mandeln und Nelken mischen, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 180° C (Gas: Stufe 2, Umluft: 160° C) vorheizen.
2. Teig portionsweise zwischen zwei Stücke Frischhaltefolie legen und ca. 3 mm dick ausrollen. 40 Herzen und 40 Herzrahmen ausstechen. Herzen und Herzrahmen auf drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10–12 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.
3. Johannisbeerkonfitüre erwärmen und die Herzen damit bestreichen. Herzrahmen daraufsetzen, mit Puderzucker bestäuben und fest werden lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose sind die Herzen ca. 2–3 Wochen haltbar.