

## Muttertags-Herzen

Zutaten für ca. 30 Stück

250 g	Butter weich	schaumig rühren
125 g	Puderzucker	
1 Essl.	<b>Vanillezucker</b>	
1 Prise	Salz	beigeben und weiter rühren bis sich Spitzen bilden
1 Stück	Eiweiss	dazu geben und rühren bis es homogen ist
350 g	Mehl	dazu geben und gut verrühren, zu einem Teig zusammenfügen und ein flaches Rechteck formen, in Folie eingepackt 1-2 Stunden kühl stellen

Teig portionenweise auf Mehl ca. 3 mm dick auswallen, ca. 6-7 cm grosse Herzen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier legen, bei der Hälfte davon ein kleines Herz ausstechen, bei 180° ca. 8-10 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und abkühlen lassen

Johannisbeergelee	damit die Böden bestreichen
Puderzucker	
<b>Vanillezucker</b>	mischen, über die Deckel sieben, auf die Böden setzen



---

### Die verwendeten Gewürze:

#### **Vanillezucker**

Echter Vanillegeschmack für edle Süssspeisen