

# Herzerl mit Schneehaube

Die Herzerl mit Schneehaube sind eine besonders köstliches Gebäck. Das Rezept der süßen Kekse ist zu Weihnachten sehr beliebt, aber auch zum Muttertag und Geburtstage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

250 g Mehl

250 g [Butter](#)

2 EL [Zucker](#)

2 Stk. Eidotter

[Marillenmarmelade](#)

## für die Schneehaube

2 Stk. Eiweiß

150 g Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die **Herzerl mit Schneehaube** das Mehl, Butter, Zucker und Eidotter in einer Schüssel verrühren und zu einem Teig kneten. In Frischhalte Folie wickeln und 1 Stunde gekühlt im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Teig ausrollen und mit einem Ausstecher Herz Formen ausschneiden. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Das Eiweiß zu einen festen Eischnee schlagen und den Staubzucker untermengen. Die ausgestochenen Kekse mit dem Schnee bestreichen. In vorgeheizten Backofen bei 150 °C zirka 10 Minuten backen. Darauf achten das die Schneehaube nicht dunkel wird.
4. Die fertig gebacken Herzerl mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammenkleben.

## Tipp

Die leckeren Herzerl mit Schneehaube schmecken auch mit roter Ribisel Marmelade hervorragend.