Muttertags-Herz

Das Rezept vom Muttertags-Herz lässt das Herz einer Mutter höherschlagen. Ein tolles Geschenk, um einmal herzlichst Danke zu sagen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

Für den Boden

60 g	Butter (weich)
50 g	Zucker
0.5 Stk.	Eier
150 g	Mehl
1 Prise	Salz

Für die Tupfen

100 g	Marzipan (Zimmertemperatur)
100 g	Butter (Zimmertemperatur)
40 g	Zucker
0.5 Stk.	Eier (Zimmertemperatur)
50 g	Speisestärke
100 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
1 Schuss	Milch (optional)

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Kirschmarmelade

Zubereitung

1. Für das **Muttertags-Herz** die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren.

2. Dann ein Ei verschlagen und davon ca. die Hälfte hinzufügen.

3. Nun das Mehl hinzufügen und die Masse zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen hinterher in ein Stück Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. Derweil aus Backpapier ein Herz ausschneiden, welches nicht größer ist als das Backblech selbst (ca. 28 x 22 cm). Wer dass nicht Freihand kann, sollte sich vorher eine Schablone zurechtbasteln.

6. Jetzt den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und durch Gleichmäßiges andrücken auf dem Backpapier-Herz verteilen. Dieses hinterher auf das Backblech legen.

7. Danach das Marzipan über eine Reibe in eine Schüssel raspeln.

8. Als nächstes die Butter, den Zucker und das restliche verschlagene Ei hinzufügen und die Masse cremig rühren.

9. Nun das Mehl, das Backpulver und die Speisestärke unterrühren. Sollte die Masse zu fest zum Spritzen sein, einfach noch einen Schuss Milch hinzufügen (Die Konsistenz sollte wie eine Art weiche Knetmasse sein). Dann schon mal den Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.

10. Jetzt den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle geben.

11. Dann gleichmäßig große Tupfen entlang des Herzrandes auf dressieren. Den restlichen Teig, kann man später als Kekse aufbacken und somit separat vernaschen.

12. Letztendlich die Mitte vom Herz großzügig mit Marmelade bestreichen und anschließend ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Wer möchte, kann den Rand vom Muttertags-Herz zusätzlich mit etwas Staubzucker dekorieren.