

# Süßer Valentinsgruß

Der süße Valentinsgruß ist nicht nur was für verliebte Pärchen. Das Rezept ist auch ideal um seinen liebsten Freunden, mit einer kleinen Geste, eine Freude zu machen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 12 min

**Ruhezeit:** 60,0 h

**Gesamtzeit:** 60,7 h



## Zutaten

1 Stk. Holzstäbchen (z.B. Zahnstocher o.ä.)
1 Stk. Backpapier
1 Stk. Klarsichtfolie
Nach Belieben Mehl (zum Ausrollen)
1 Stk. Briefumschlag (als Schablone)

## Für den Teig

150 g <u>Butter</u> (Zimmertemperatur)
150 g Kristallzucker
1 Packung Finess Vanille-Aroma
250 g Mehl (gesiebt)
1 Schuss Milch

## Zur Dekoration

Nach Belieben Staubzucker
1 TL Milch (zum Guss anrühren)
Nach Belieben Zucker-Herzen

## Zubereitung

1. Für den **süßen Valentinsgruß** die Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Mixers verkneten. Dann das Vanille-Aroma und das gesiebte Mehl hinzufügen

und einkneten. Dann ein wenig Milch hinzugeben, bis der Teig geschmeidig ist und auch nicht an den Händen klebt. Die Teigkugel locker in etwas Klarsichtfolie einschlagen und für eine Stunde in dem Kühlschrank ruhen lassen.

2. Dann etwas Mehl auf die Arbeitsplatte stäuben und den Teig mit einem Nudelholz ca. 3-5mm ausrollen. Jetzt am besten einen Briefumschlag als Vorlage benutzen. Diesen locker auf den Teig legen und mit einem Messer drumherum schneiden.
3. Dann mit einem Holzstäbchen o.ä. die Briefkonturen leicht eindrücken, damit man später nur noch die Linien mit dem Zuckerguss nachziehen muss und man sieht, wo noch Platz zum Schreiben ist. Nun den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Als nächstes einen lieben Gruß mit der Spitze des Holzstäbchens in den Teig piksen. Danach den Brief auf das Backblech setzen und im Ofen ca. 11-13 Minuten backen. Die Briefe sollten danach komplett auskühlen.
5. Nun beliebig viel Staubzucker mit ein wenig Milch zu einem zähen Guss verrühren. Diesen dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle o.ä. geben und die Briefkonturen nachziehen. Als Verschlussiegel ein Zuckerherz auf die Lasche kleben. Wenn der Guss getrocknet ist, darf die süße Botschaft verschenkt werden. Die Teigmenge ergibt ca. 6-7 Briefe.

## Tipp

Am einfachsten lässt sich der süße Valentinsgruß mit einem Stempel in den Teig drücken.