

Wiener Herzen

Das Rezept für die Wiener Herzen ist ein vorzügliches Weihnachtsgebäck. Die süßen Herzen kann man aber auch zu Valentinstag verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

für den Teig

600 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)

für die Füllung

100 g	Marillenmarmelade
1 EL	Orangenlikör (Cointreau)

für die Glasur

50 g	Staubzucker
1 EL	Orangensaft

Zubereitung

1. Für die **Wiener Herzen** alle Zutaten für dein Teig in eine Schüssel geben und rasch einen Mürbteig zubereiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden rasten lassen.
2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kekse in Herzform ausstechen. Im Backofen zirka 10 Minuten goldgelb backen.
4. Die Hälfte der Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammen kleben. Die Marillenmarmelade in einen Topf erwärmen, durch ein Sieb streichen und mit dem Orangenlikör verrühren. Die Kekse damit bestreichen.
5. Für die Glasur den Staubzucker mit dem Orangensaft dickflüssig verrühren. Die Wiener Herzen mit dem Zuckerguss verzieren.

Tipp