



Marillen-Walnuss-Herzen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	135 kcal/ 563 kJ	Fett:	6,4 g
Eiweiß:	1,6 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	18 g	ungesättigte Fettsäuren:	3,4 g

Zubereitungszeit:

ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Teig Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Walnüsse mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und Anis in einer Schüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken. Eigelb, Wasser und Butter in Stückchen hineingeben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf bemehlter Fläche kurz durchkneten und 2-3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen ein kleineres Herz ausstechen. Alle ausgestochenen Teile auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Marmelade mit Marillengeist verrühren. Die Herzen damit bestreichen und auf jedes Herz ein ausgestochenes Herz als „Rahmen“ setzen.
4. Walnüsse hacken. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Den Plätzchenrand damit bepinseln und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 30 Portionen :

Für den Mürbeteig:

- 50 g kalifornische Walnüsse
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Anis, gemahlen
- 1 Eigelb (M)
- 3 EL kaltes Wasser
- 150 g Butter

Außerdem:

- 150 g Hagebuttenmarmelade
- 1 EL Marillengeist
- 40 g kalifornische Walnüsse
- 150 g Puderzucker (gesiebt)
- 3 – 4 TL Wasser