

Gefüllte Herzen

Zutaten:

200 g	Mehl
75 g	Staubzucker
100 g	Butter
3	Eigelb
125 g	Nudossi ¹
	Staubzucker zum Bestreuen

Experimentiervorschrift:

Aus Mehl, Staubzucker, Butter und Eigelb einen Mürbeteig bereiten und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 2 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen und auf ein gefettetes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C² 10 bis 12 Minuten backen. Die Hälfte der Plätzchen mit Nudossi bestreichen, die übrigen Herzen daraufsetzen und mit gesiebttem Staubzucker bestreuen.



¹ DDR-Variante von Nutella.

² 392 °F.