

Gefüllte Buchweizenherzen



ca. 70 min., mittel

Zutaten und Zubereitung

Zutaten für 40 Stücke

- 150 g Zucker oder Xucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 80 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 200 g Buchweizen-Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- Buchweizen-Vollkornmehl zum Bearbeiten
- 100 g Himbeer Toni oder Marille-Passionsfrucht
- 1 Messerspitze Zimt, gemahlen
- 2 - 3 TL Puderzucker, zum Bestäuben
- 1 TL Pfeilwurzelmehl
- Backpapier

Nährwerte pro Stück

ca. 58 kcal/ 241 kJ, 1 g Eiweiß, 2 g Fett, 9 g Kohlenhydrate

Zubereitung:

Zucker oder Xucker, Vanillinzucker, Butter, Salz und Ei cremig schlagen. Buchweizenmehl und Backpulver mischen und kurz unterkneten. Teig mind. 2 Std. kühl stellen. Dann portionsweise auf wenig Buchweizenmehl 3 mm dünn ausrollen. Herzen (ca. 4 1/2 cm Ø) ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen mittig ein kleines Herz oder einen Kreis ausstechen.

Herzen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 12-14 Min. knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Himbeer Toni oder Fruchtaufstrich Marille-Passionsfrucht mit etwas Pfeilwurzelmehl leicht andicken und nach Geschmack mit Zimt abschmecken. Je einen Tupfen auf die ganzen Herzen setzen und ein "gelochtes" Herz darauf setzen. Mit Puderzucker bestäuben.