

Süße Liebesbriefe



ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCK:

200 g Mehl
120 g kalte Butter
6 EL kaltes Wasser
3 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
-
1 Eigelb
4-5 EL Konfitüre nach Wahl

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl, Salz, Vanillinzucker, Puderzucker und kalte Butter, sowie kaltes Wasser zu einem mürb-krümeligen Teig verkneten.
2. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Eigelb verquirlen, ein Blech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Im nächsten Schritt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zügig und möglichst auf 2-3 Millimeter dünn ausrollen, um ihn in kleine Rechtecke zu schneiden.
5. Danach die Hälfte der Teile mit Konfitüre bestreichen (die Ränder frei lassen) und bei den übrigen Teigstücken mittig ein Herz ausstechen oder mit Schablone ausschneiden.
6. Im Anschluss die ausgestochenen Teigplatten auf die mit Füllung bestrichenen Stücke setzen und die Ränder ringsherum mit einer Gabel andrücken - für die Deko noch die Ränder des Briefumschlags einritzen und die Teigherzen wieder einsetzen.
7. Nun nur noch die Liebesbriefe mit Eigelb bestreichen und für 10-15 Minuten goldbraun backen.

