

Rezept für Mignonherzen

Zutaten:

- 160gr. Weizenmehl (auch Dinkelmehl)
- 80gr. Puderzucker
- 80gr. Butter, kalt und in Stücke geteilt
- 80gr. Mandeln, geschält und fein gehackt
- 80gr. Kuvertüre, fein geraspelt
- 1 Ei (etwa 50 Gramm)

Je eine Prise (Messerspitze) Salz, Zitrone, Zimt und Nelken



Zubereitung:

1. alle Zutaten außer der Kuvertüre zu einem Teig verarbeiten
2. zuletzt die Kuvertüre unterkneten
3. den Teig kalt stellen
4. den Teig etwa zwei bis drei Millimeter dünn ausrollen
5. die Herzen ausstechen
6. zwölf Minuten bei 170 bis 180 Grad mit Umluft backen, (je nach Herd),
nach der Hälfte der Backzeit das Backblech drehen
7. Herzen nach dem Abkühlen an der Oberseite zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen oder bestreichen

Viel Spaß beim Backen

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Petra Beck'.