



waskochen.ch

Valentins-Tags-Herz-Guetzli

Zutaten

175g Mehl
70g feinsten Zucker
1 TL Vanillezucker
125g kalte Butter, in Würfel geschnitten
1 EL kaltes Wasser
10 rosarote Bonbons
ein paar Tropfen rosa Lebensmittelfarbe
Grillspiesse aus Holz



Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.
2. Die Butter mit dem Mehlgemisch verreiben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Wasser dazu geben. Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Backofen auf 200°C vorheizen.
4. Teig entweder zwischen Backpapier oder auf wenig Mehl ca. 4mm dick auswallen.
5. Grosse Kreise ausstechen und mit dem kleinen Herzausstecher in der Mitte ein Loch ausstechen.
6. ½ Grillspieß unten einstecken.
7. Bei 200°C ca. 7–8 Minuten backen.
8. In einem kleinen Pfännchen die Bonbons mit der Lebensmittelfarbe schmelzen.
9. Schnell in die Mitte des gebackenen Guetzlis füllen. Das Blech mit den Guetzlis etwa 3 Minuten stehen lassen und warten bis die Bonbons-Masse erhärtet ist. Erst dann vom Blech lösen.