

Valentinsherzen

Zutaten:

- 250 g Quark
- 60 g Milch
- 1 Ei, Gr. M
- 120 g Öl
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Mehl
- 1 1/2 Päckchen Backpulver
- 100 g Butter, geschmolzen
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Quark, Milch, Ei, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **2 Min./ Stufe 3** vermengen.

Mehl und Backpulver hinzufügen und **2 Min./ Teigknetstufe** vermischen.

Den Teig in eine Nixe oder Edelstahlschüssel umfüllen und 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Ofen auf 180* C Ober- Unterhitze vorheizen.

Teig auf der Backmatte mit dem Teigroller auf ca. 0,5cm ausrollen und mit einem Herz-Ausstecher die Formen ausstechen und auf den Zauberstein/großen Ofenzauberer legen. (Falls der Ausstecher zu sehr am Teig klebt, leicht in Mehl tunken und dann in den Teig drücken.)

Die Herzen mit der geschmolzenen Butter einpinseln und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht Farbe bekommen.

Zucker und Vanillezucker auf einem tiefen Teller mischen.

Nach dem Backen, die Herzen erneut mit Butter bepinseln und in der Zuckermischung wälzen. Anschließend zum Auskühlen auf das Kuchengitter legen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borcheln Mobil: **0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de , www.einfachkochenundbacken.de

Shop: www.hansen.shop-pamperedchef.de

