

ZUTATEN

KEKSE:

250g Butter
200g Zucker
1 Ei
Prise Salz
400g Mehl + Mehl zum Kneten

GUSS:

500g Puderzucker
10g Eiweißpulver
65ml Wasser + 10ml Wasser
Lebensmittelfarbe (Pasten!)

GANACHE:

500g weiße Schokolade
250ml Sahne

KEKS SANDWICHES

1. Am Vortag die Ganache vorbereiten: Dafür Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und weiße Schokolade darin schmelzen lassen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht fest werden lassen

2. Für den Keksteig weiche Butter mit Zucker, Ei und Prise Salz verrühren. Mehl zufügen, gut durchkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

3. Keksteig nach und nach auf einer gut bemehlten Fläche ca. 3-4mm ausrollen und ausstechen. Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten backen (bis die Ränder anfangen braun zu werden). Kekse anschließend gut auskühlen lassen

4. Für die Glasur Puderzucker zusammen mit Eiweißpulver verrühren. Wasser zugeben und zu einer zähen Paste verarbeiten. Paste je nach Anzahl der gewünschten Lebensmittelfarben in diverse Gläschen verteilen und einfärben (Vorsicht: lieber zunächst etwas weniger nehmen und dann nach und nach mehr Farbe zugeben)

5. Hälfte der jeweiligen Glasuren in einzelne Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Umrandungen auf die Kekse spritzen. Ca. 30 Minuten hart werden lassen. Übrige Hälfte Glasur mit etwas Wasser verflüssigen und auf den Kekse geben. Mit einem Teelöffel etc. in alle Ecken verteilen. Ebenfalls gut erhitzen lassen

6. Nach Bedarf nun mit einer vorgefertigten Glasur Schriftzüge auf die Kekse schreiben

7. Ganache mit einem Handrührer aufschlagen, ebenfalls in eine Spritztülle füllen und auf jeweils eine Herzhälfte spritzen. Mit einer zweiten Hälfte abschließen und im Kühlschrank kühlen

REZEPT FÜR: 20 STÜCK
DAUER: 2 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN