Schmandherzen mit Himbeerfüllung

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

200 g	weiche Butter
60,0 g	Brauner Zucker
1,0 EL	abgeriebene Zitronenschale
1,0 Prise	Salz
300 g	Mehl
5,0 EL	Schmand
150 g	Himbeergelee
	Puderzucker zum Bestäuben

(Angaben für 50 Stück)



Diese herzförmigen Kekse sind sehr zart und sehen mit der roten Himbeerfüllung auch hübsch aus.

Zubereitung

Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Nach und nach Mehl und Schmand unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt etwa. 2 Stunden kühl legen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Bei der Hälfte mit einer kleineren Form ein Herz in der Mitte ausstechen. Die Plätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10 bis 12 Minuten lang backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
Die ganzen Herzen mit Gelee bestreichen, darauf die mit Puderzucker bestäubten Loch-Herzen setzen.