Zuckerherzen

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

225 g	Butter
300 g	Weizenvollkornmehl
200 g	Saure Sahne
1,0	Ei
2,0 EL	Milch
8,0 EL	Brauner Zucker

(Angaben für 80 Stück)



Frisch aus dem Ofen und noch warm schmecken diese Plätzchen am allerbesten.

Zubereitung

Aus Butter, Mehl und Saurer Sahne einen glatten Teig kneten. Diesen einenhalben Zentimeter dick ausrollen und daraus Herzen ausstechen. Ei und Milch verquirlen. Die Kekse mit einer Seite zunächst in die Eiermilch legen und dann in den braunen Zucker. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 10 Minuten backen.