



BACKEN ZUM VALENTINSTAG SÜßE HERZCHEN-KEKSE

Diese niedlichen Herzchen-Kekse sind das optimale Geschenk zum Valentinstag oder auch zum Muttertag. Die Kekse sehen nicht nur total süß aus, sondern sind auch noch super-lecker! Und das beste daran: Sie sind super leicht gemacht. Eure Liebsten werden sich freuen – garantiert!



Das brauchst du:

- 250 g Dinkelmehl
- 150 g Butter
- 50 g Honig oder Agavendicksaft
- 1 Ei
- 150 g Puderzucker
- 2-3 EL Wasser oder Zitronensaft
- Herzchen-Streusel
- Ausstechform Herz

UND SO GEHT'S:

1. Als erstes zerkleinerst du die Butter, gibst das Mehl, das Ei und den Honig oder Agavendicksaft dazu und verknetest alles, bis ein glatter Teig entsteht. Mit den Knethaken eines Mixers geht das Kneten noch einfacher.
2. Jetzt brauchst du etwas Geduld, denn der Teig sollte nun eine halbe Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen – so klebt er weniger beim Ausrollen.
3. Danach rollst du den Teig ca. 0,5 cm dick aus. Mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche, gelingt das Ausrollen noch besser.
4. Jetzt kommt der spannendste Teil: Das Ausstechen! Deine in Herzform ausgestochenen Plätzchen legst du dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
5. Die Plätzchen kommen bei 180 Grad für ca. 10-12 Minuten in den Ofen – Vorheizen ist nicht notwendig. Pass gut auf, dass die Kekse nicht zu dunkel werden!
6. Wenn die Plätzchen fertig gebacken und ein wenig ausgekühlt sind, geht's ans Verzieren. Mische dafür Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen, weißen Zuckerguss und gebe ihn mit einem Löffel auf die Plätzchen. Dann nur noch Herzchen-Streusel aufstreuen und fertig sind deine Valentinstagskekse!

