

Feine Quittenherzen

Zutaten:

Mürbeteig:

- 300g Mehl
- 200g kalte Butter
- 100g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Zitronenabrieb
- Prise Salz

Glasur:

- ca. 300g Quittengelee
- 125g Puderzucker
- Zitronensaft oder Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig alle schnell miteinander verkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Diesen zu einer Kugel formen, etwas flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde (besser über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Den kalten Teig etwa 3mm dick ausrollen, Herzen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Plätzchen bei 180°C ca. 10 - 12 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Zum Füllen etwa die Hälfte des Quittengelees in eine Spritzbeutel mit dünner Tülle füllen (falls kein Spritzbeutel zur Hand, kann man das Gelee auch in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, bei dem man dann eine kleine Ecke abschneidet). Auf die Hälfte der Plätzchen einen kleinen Tupfen Gelee geben. Danach die andere Hälfte der Plätzchen darauf legen und leicht andrücken.

Das restliche Quittengelee in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Oberseite der Plätzchen mit dem heißen Gelee dünn bestreichen. Kurz antrocknen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit etwas Zitronensaft (oder Wasser) anrühren und ebenfalls dünn auf die Plätzchen auftragen.

Je nach Lust und Laune können die fertigen Plätzchen natürlich auch noch mit Streudekor, kandierten Quittenstückchen oder Silberperlen ausgarniert werden.

Viel Spaß beim nachbacken und genießen.