

# Mohn-Herzen mit

*Hagebutten-Marmelade*

## ZUBEREITUNG

☆ 40 Stück

- Alle Zutaten vom Teig verkneten.
- 30 Minuten kalt stellen.
- Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 2 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen – für jedes Doppelkeks-Herz werden zwei Stück benötigt. In die Hälfte der Herzen zusätzlich in der Mitte ein kleines Herz ausstechen.
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei **170 °C Ober-/Unterhitze** etwa **8–10 Minuten** backen, bis sie leicht goldgelb sind. Danach vollständig auskühlen lassen.
- Die obere Hälfte der fertigen Doppelkekse in geschmolzene weiße Schokolade tauchen. Die braune Schokolade ebenfalls schmelzen, in einen kleinen Spritzbeutel mit ganz kleiner Lochtülle füllen und **drei Punkte** auf die weiße Schokolade setzen. Mit einem Zahnstocher durch die Punkte ziehen – so entstehen kleine Schokoherzen.
- Trocknen lassen.
- Die Hagebuttenmarmelade glatt rühren und die Unterseiten der vollen Herzen damit bestreichen. Ein Herz mit Loch daraufsetzen und leicht andrücken.
- Luftdicht, trocken und dunkel lagern.

## ZUTATEN

### Teig:

- 500 gr. Mehl
- 150 gr. Zucker
- 250 gr. Butter
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 gr. gemahlenen Mohn

### Verzierung

- 200 gr. weiße Schokolade
- 50 gr. braune Schokolade
- 1100 gr. Hagebuttenmarmelade

Alexandra Seidel