



Linzer Vanille-Marzipanherzen

<https://www.kochbar.de/rezept/455524/histaminfreie-Linzer-Vanille-Marzipanherzen.html>

Vorbereitungszeit 30 Min.
Zubereitungszeit 3,5 h inkl. kühlen
Backzeit 10 - 12 Min
Stück ca. 30

Zutaten:

150 gr. Margarine
50 gr. Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
50 gr. Marzipan
150 gr. Mandeln gemahlen
150 gr. Dinkelmehl
1 Prise Zimt gemahlen
1 Vanilleschote
2 Eigelb
125 gr. Johannisbeergelee
etwas Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung:

Das weiche Fett mit Puderzucker schaumig rühren, dann Ei, Salz und gehacktes Marzipan unterrühren. Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit den Mandeln, dem Mehl und einer Prise Zimt ebenfalls unterrühren (wer mag kann auch gerne etwas Rum Aroma dazugeben) und die Masse zu einem glatten Teig verkneten.

In Frischhaltefolie wickeln und 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Ofen auf 150° vorheizen. Dann den Teig dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen mit einer kleineren Form nochmals Herzen ausstechen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150° 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Herzen mit der ausgestochenen Mitte mit Puderzucker bestäuben. Gelee leicht erwärmen. Je 1 Klecks auf die ganzen Herzen geben. Sofort jeweils ein Herz mit ausgestochener Mitte draufsetzen.