# Hagebuttenherzen



## Zutaten

Zutaten für ca. 50 Stück:

### Teig:

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 125 g Butter

### Streusel:

- 100 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/4 Teelöffel Zimt
- 70 g Butter

### Außerdem:

- 6 Esslöffel Hagebuttenkonfitüre

# Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eigelb und Butter in eine
   Schüssel geben und verkneten. Anschließend den Teig auf eine Arbeitsfläche geben
   und zu einem glatten Teig verkneten.

2. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Streusel Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Butter in einer Schüssel zu feinen
   Streuseln verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl zugeben und bröselig reiben.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Herzen ausstechen,
   diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

5. Zum Bestreichen die Hagebuttenkonfitüre glatt rühren und die Plätzchen damit
   bestreichen.

6. Mit Streusel bestreuen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen.