Flammende Herzen

Zutaten für 30 Stück:

Teig:
40 g gemahlene Mandeln
40 g Zucker
140 g Mehl
100 g kalte Butter oder Margarine

Marzipanmasse:
125 g Marzipanrohmasse
70 g Puderzucker
2-3 Esslöffel verquirltes Eiweiß

Außerdem:
2-3 Esslöffel rote Konfitüre

Zubereitung:
Für den Teig die Mandeln, Zucker, Mehl und Fett rasch zu einen glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und mit Eiweiß verrühren, bis die Masse spritzfähig ist.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Herzen (Durchmesser 5 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle

geben und als Rand auf die Herzen spritzen.
Die Konfitüre glatt rühren und die Herzen damit füllen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 16 Minuten goldgelb backen.