VALENTINS TAG: Mit leckeren Vanille-Zirbencreme-herzen geht die Liebe durch den Magen

Vanilleherzen mit Zirbencreme

Zutaten für die Vanilleherzen:

400 g	Weizenmehl
250 g	Butter
200 g	Puderzucker
2	Eier
2	Vanilleschoten
1	Prise Salz

Zutaten für die Zirbencreme:

1/2	Paket Puddingpulver
150 ml	Milch
60 g	Butter
60 g	Puderzucker
2 cl	Zirbenschnaps oder Zirbenlikör

So geht's:

Alle Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (Butter muss kalt sein). Den fertigen Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, ausrollen und die Herzkekse ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad (ca. 5-7 Minuten, je nach Ofen) backen. Für die Creme kochen Sie das Puddingpulver mit 150 ml Milch. Rühren Sie beides, bis es kalt ist, damit sich keine Haut auf dem Pudding bildet. Nun 60 g Butter und 60 g Puderzucker cremig rühren und löffelweise unter die Puddingcreme mengen. Als I-Tüpfelchen geben Sie noch den Zirbenschnaps unter die Vanillecreme. Final bestreichen Sie die gebackenen Vanille-Herzen mit der Zirbencreme und bestreuen diese mit zerkleinerten getrockneten Rosenblättern.

Das Auge isst mit und das Herz geht auf. Überraschen Sie Ihre Lieben mit besonders schöner textiler Dekoration: Bei uns finden Sie orginelle Stoffservietten und Geschirrtücher für jeden Anlass ▶

Erich Köster Holzhandlung GmbH | Industriestraße 3 | 31180 Emmerke | Tel: 05121 9302-0 | info@holzland-koester.de | www.holzland-koester.de