Finkenbacher Haselnussherzen

Du brauchst:

Für den Plätzchenteig:

100 g gemahlene Hasenüsse
280 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
80 g Zucker
1 Päckchen bzw. 1 Esslöffel Vanillezucker
175 g weiche Butter
Ausstechform in Herzform (mit kleinem Herz in der Mitte)

Für die Füllung:

½ Glas Marmelade oder Konfitüre nach deiner Wahl

So machst du´s richtig:

1.) Siebe das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel.
2.) Gib die restlichen Zutaten dazu und knete das Ganze zu einem Teig.
3.) Gib den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank.
4.) Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn noch mal durch.
5.) Rolle den Teig mit einem Rollholz etwa 2 mm dick aus.
6.) Steche die gleiche Anzahl ganzer Herzen und ausgesparter Herzen aus und lege sie auf ein Backblech.
7.) Backe die Plätzchen bei 180 Grad Oberhitze/Unterhitze ca 12 Minuten goldbraun.
8.) Nimm die Plätzchen aus dem Ofen und lass sie kalt werden.
9.) Gib ein Klecks Marmelade auf jedes Plätzchen und mache aus je einem ganzen und einem ausgesparten Plätzchen „Doppeldecker“.
10.) Streue die Plätzchen mit Puderzucker aus.