

Kochen mit Elfriede

Nuss-Herz

Zutaten:

1 Rolle Plunderteig, Ei zum Bestreichen

Zutaten für die Fülle:

50 g gemahlene Nüsse, 2 EL Zucker, 1 EL Instant-Kakaopulver,
1 TL Marillenmarmelade, ca. 3 EL Milch

Zubereitung:

Für die Nussfülle alle Zutaten vermischen und soviel Milch dazugeben, bis eine cremige Masse entsteht.

Den Teig auseinanderrollen und noch ein wenig ausrollen.

Mit einem runden Ausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) Kreise ausstechen und etwas Fülle in die Mitte geben. Die Teigscheiben zusammenklappen und jedes Teigstück nochmals halbieren und fest zusammendrücken (wie im Video gezeigt).

Diese in eine vorbereitete Herzform oder andere Form mit etwas Abstand hineinsetzen.

Mit versprudelten Ei bestreichen und bei 175° C (Heißluft) ca. 20 Minuten backen.

