Gebackener Gruß zum Valentinstag

Anleitung Nr. 487

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Welches Geschenk passt da besser zum **Valentinstag** als ein selbst gebackenes Herz?

Und so geht's:

Einen Plätzchenteig herstellen und die halben Herzen ausstechen.
Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 10 - 15 Min. bei 150°C im vorgeheizten Backofen backen.
Aus der Vorlage eine Negativ-Schablone für den Amor fertigen, hierfür die Bereiche innerhalb der Konturen ausschneiden.
Nach dem Abkühlen den Amor mit Zuckerstiften auf eine Keks-Hälfte übertragen, die andere Hälfte beschriften.
Als Unterlage ein Herz aus Pappe zuschneiden und mit Patch-Kleber bestreichen, das Décopatch-Papier aufkleben und gut feststreichen. Überstehendes Papier nach dem Trocknen zurückschneiden.
Nun noch mit Tape-Band eine hübsche Spitzenborte darum kleben und fertig ist ein ganz besonderes Valentinstagsgeschenk, das auch noch gut schmeckt.

Rezept für den Teig:
1 Ei

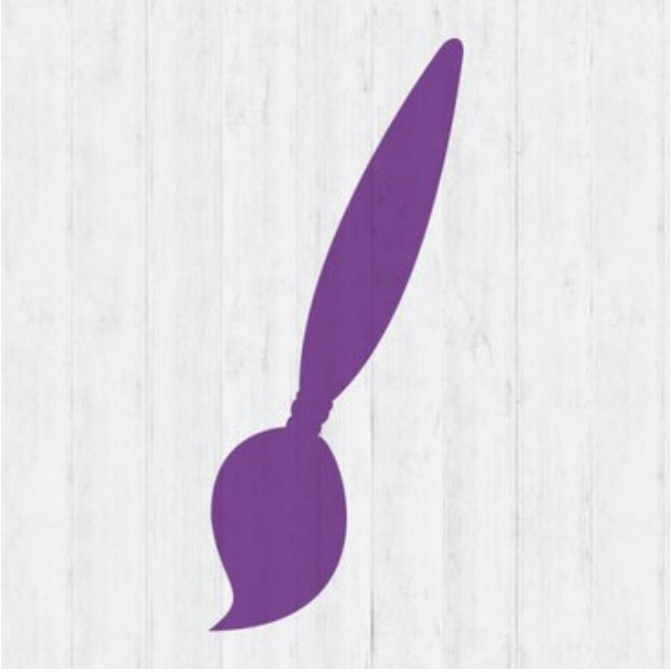
1 Prise Salz
100 gr. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 gr. Mehl
50 gr. Speisestärke
5 EL Kakao
125 gr. Butter
zur Deko: Zuckerstifte

Zucker, Salz und Eier in einer Schüssel verrühren.
Mehl, Kakao und Speisestärke hinzufügen, Butter in kleinen Stücken nach und nach zugeben.
Den Teig zu einer großen Kugel kneten und diese ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
10 - 15 Min. bei 150°C im vorgeheizten Backofen backen

Diese Idee ist zeitlos schön!

Einige Artikel sind leider nicht mehr verfügbar.

Diese Idee ist aber zu schön, um sie dir vorzuenthalten. Gerne präsentieren wir sie dir weiterhin - lass dich inspirieren!



Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
644303-06	VBS Doppelseitiges Klebeband6 mm	1
120340	VBS Serviettenpinsel/Decoupagepinsel	1
970373	VBS Bastelschere "Spitz"	1