

## PIÑATA-HERZEN

 für ca. 35 Stück ca. 20 Min. mittel

## ZUBEREITUNG

- 1** FÜR DEN TEIG: Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Den Vanillinzucker, das Ei, das Mehl, den Kakao und die Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem großen Plätzchenausstecher in Herzformen ausstechen. Die Herzen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Aus der Hälfte der Herzen nun mit einem kleineren Ausstecher (es kann auch ein kleiner runder Ausstecher sein) kleine „Fenster“ ausstechen.
- 3** Die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft (180 °C Ober- und Unterhitze) 10-12 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.

## ZUTATEN

## FÜR DEN TEIG

- 125 g** MILSANI Deutsche Markenbutter (weich)
- 125 g** Zucker
- 1 Pck.** BACK FAMILY Vanillinzucker
- 1** LANDFREUDE Ei
- 250 g** GOLDÄHREN Weizenmehl Type 405
- 2 EL** BACK FAMILY Kakao zum Backen
- 1-2 EL** MILSANI H-Milch 3,5 % Fett

- 4** FÜR DAS ICING: Das Eiweiß und den Zitronensaft verquirlen. Nach und nach den Puderzucker einstreuen und mit dem Schneebesen schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- 5** Etwas Lebensmittelfarbe hineingeben, bis der gewünschte Farbton erreicht ist. Die Schüssel abdecken und das Icing für 30 Minuten kühl stellen. Das gekühlte Icing in einen Spritzbeutel mit kleiner, spitzer Tülle füllen.
- 6** Jede Keks-Piñata besteht aus 4 Plätzchen, 2 Keksen mit Loch in der Mitte und zwei ohne.
- 7** Zunächst einen Herzkeks ohne Loch als Boden hinlegen und darauf mithilfe des Icings und kleinen Tupfen zwei Kekse mit Aussparung übereinander kleben.
- 8** Den so entstandenen Hohlraum mit bunten Zuckerstreuseln oder Zucker-Dekor füllen. Anschließend als Deckel einen Keks ohne Loch oben aufsetzen.
- 9** Mit Icing und Zuckerstreuseln nach Wunsch dekorieren.

#### FÜR DAS ICING

- 1** LANDREUDE Eiweiß
- 250 g** DIADEM Puderzucker
- 1 Spritzer** GUT BIO Citrovin: Zitronensaft
- 1-2 EL** BACK FAMILY rote Lebensmittelfarbe

#### FÜR DAS TOPPING

- 60 g** BACK FAMILY Streudekore

#### NÄHRWERTE (pro Stück)

kcal	kJ	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Portionsgewicht
106	448	3.7 g	2.0 g	17.1 g	12.2 g	1.1 g	0 g	27 g