



Herz-Cookies zum Valentinstag

Für den Mürbeteig

300 g Mehl

200 g Butter kalt

100 g Puderzucker

1 Stück Eier

Für das Royal Icing

1 Stück Eiweiß

200 g Puderzucker

2 Teelöffel Zitronensaft

4 Teelöffel Eat a Rainbow Magenta

4 Esslöffel Eat a Rainbow Zuckerstreusel Herzen

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 15

So funktioniert's

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde machen. Die Butter in Würfel schneiden und in die Mulde geben. Alle restlichen Zutaten in die Mulde geben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig ausrollen und kleine Herzen ausstechen. Die Plätzchen dann auf einem Backblech ca. 8 min backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Das Eiweiß steifschlagen und mit dem Puderzucker vermengen. Für die richtige Konsistenz nach und nach Zitronensaft hinzugeben. Jetzt das Icing auf zwei kleine Schüsseln verteilen.
4. Für ein helleres Rosa 1-2 TL Eat a Rainbow Magenta einrühren und für ein kräftiges Pink bis zu 4 TL Eat a Rainbow Magenta verwenden. Rühre dafür das Pulver direkt in das Icing ein. Solltest du kleine Farbkümpchen haben, lasse alles eine Minute stehen und rühre dann erneut kräftig um. Mit der Zeit sollten sich die Klümpchen auflösen.
5. Alle Farben auf Spritbeutel verteilen und die Plätzchen dekorieren. Auf das frisch aufgetragene Icing direkt die Zuckerstreusel aufstreuen. So bleiben diese auf jeden Fall auf den Plätzchen kleben.