

# Für Leib...

## Süße Herzen ... zum Valentinstag



(für 8-10 Stück )

### Zutaten:

#### für den Mürbeteig

220 g Mehl  
50 g Puderzucker, etwas geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
3 Eier (Gr. M)  
120 g Butter  
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

#### Für die Makronenmasse

300 g Marzipanrohmasse  
1 Pck. Vanillezucker  
Für die Füllung 200 g Konfitüre oder Gelee nach Wahl

#### Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Eigelbe und kalte Butter in Stücken zum Mehl-Mix geben.  
Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Für die Makronenmasse das Marzipan über einer Haushaltsreibe grob raspeln und zusammen mit Vanillezucker in einen Rührbecher geben. Etwa die Hälfte des Eiweißes zugeben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Übriges Eiweiß zugeben und weiterrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.  
Backofen auf **180 Grad (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen, kleine Herzen ausstechen und mit Abstand auf das Blech legen. Auf jedes Plätzchen einen Makronenkranz spritzen.

Im unteren Drittel etwa 12 Minuten backen. Erkalten lassen. Konfitüre und/oder Gelee in einem Topf 1 Minute aufkochen lassen. Die Mulden der Ochsenaugen mit Hilfe eines Esslöffels Rand hoch befüllen und trocknen lassen.

*Gutes Gelingen und guten Appetit!*

# ...und Seele!

Liebe ist wie eine Frucht,  
die immer Saison hat,  
und jeder kann davon pflücken,  
so viel er will.

Mutter Theresa

