

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 1. Dezember 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

**„Herziges“ Schwarz-Weiß-Gebäck**

**1 Stunde (ohne Kühlzeiten)/ aufwendig**



### **Zutaten**

200 g weiche Butter, 85 g Staubzucker (gesiebt), 10 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 1 Eidotter, 300 g glattes Mehl, rote Lebensmittelfarbe (in Pulverform, wasserlöslich und fettlöslich), 1 Eiklar verquirlt, bunte Zuckerstreusel.

### **Zubereitung**

In die weiche Butter das Ei, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. (Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst „brandig“ wird. – Das heißt, er verliert die Bindung.)

Den Teig halbieren. In eine Teighälfte die Farbe einkneten. Beide Teile getrennt voneinander in Dehnfolie einschlagen und einige Stunden oder über Nacht einkühlen.

Vom bunten Teig 2 Stränge rollen und diese mit Hilfe von Backpapier zu Tropfen formen. Mit Eiklar bepinseln und die beiden Teile zu einem langen, herzförmigen Kern zusammenkleben. Diesen Teig am besten einfrieren.

Den hellen Teig in der Läge des herzförmigen Kerns ausrollen und mit Eiklar bestreichen. In die Rille in der Mitte der Herzform etwas hellen Teig drücken und den ganzen herzförmigen Kern mit dem hellen Teig umhüllen und zu einer gleichmäßigen Rolle formen. Den Teig einkühlen. Mit verquirltem Eiklar bepinseln und in den Zuckerstreuseln wälzen. In etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Im Rohr bei 160 °C eher hell backen, damit der farbliche Kontrast möglichst effektiv wirkt.