

## Knuspriges Haselnuss-Shortbread mit Himbeeren

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Herzkekse

75 g Haselnüsse  
175 g Mehl  
50 g Zucker  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
1/2 Teelöffel Zimt  
150 g Butter (gewürfelt)

#### Für die Füllung

200 g Crème double  
2 Esslöffel Puderzucker plus mehr zum Dekorieren  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
300 g Himbeeren

Ein Dessert, das einfach alles hat. Knuspriges Shortbread trifft auf feine Creme und frisch-fruchtige Himbeeren. Und das alles schickt gemacht in Herzform. Mit der Leckerei versetzt du süße Gaumen in himmlische Höhen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen, Grillfunktion einschalten. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Im heißen Ofen Haselnüsse rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Nüsse fein hacken.

- 3 -

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze herunterschalten.

- 4 -

Mehl, Zucker, Zimt und Vanilleextrakt vermischen. Butter einarbeiten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Mit Haselnüssen zu einem Teig kneten.

- 5 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, 12 große Herzen ausstechen, auf das Backblech geben und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 6 -

Crème double, Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Hälfte der Himbeeren leicht zerkrümelt untermengen. Himbeercreme, bis auf etwas zum Dekorieren, auf 6 Herzen streichen und mit restlichen Herzen bedecken. Restliche Creme und Himbeeren darauf verteilen, mit Puderzucker bestreuen.