

Betty Bossi

Gefüllte Herzli



Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 10 Min. pro Blech

Ergibt ca. 20 Stück

150 g **Butter**, weich

120 g **Zucker**

1 **Prise Salz**

1 **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten,
nur ausgekrazte Samen

2 **frische Eier**

250 g **Mehl**

50 g **gemahlene geschälte Mandeln**

3 **EL Aprikosenkonfitüre**

1 **Beutel dunkle Kuchenglasur** (ca. 125 g),
geschmolzen

1. Butter und alle Zutaten bis und mit Eier mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Mandeln mischen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig portionenweise in die Guetzli-Pressen füllen. Guetzli auf ein Backblech spritzen.

2. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, etwas abkühlen, Guetzli auf einem Gitter auskühlen.

3. Die Hälfte der Guetzli auf der flachen Seite mit der Konfitüre bestreichen. Restliche Guetzli daraufsetzen, etwas andrücken. Guetzli bis zur Hälfte in die Kuchenglasur tauchen, abtropfen, auf einem Gitter trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Stück: 168 kcal, F 9 g, Kh 18 g, E 3 g

