



Bäckerei und Konditorei Franke in Coswig

Mitglied der Konditoren-Innung Dresden

## Ein Backrezept aus Meisters Backstube

# Vanille-Herzen – nicht nur zur Weihnachtszeit ein Genuss

### Zutaten:

120g Puderzucker, 420 g Butter, 10g abgeriebene Zitronenschale (Bio),  
2g Salz, 1 Vanilleschote, 400g Weizenmehl, 150g Mandelgrieß hell

### für den Puderzuckerguss:

300g Puderzucker, 75g warmes Wasser, 3/4 Vanilleschote, alles verrühren

### So wird es gemacht

Puderzucker, weiche Butter und Gewürze glatt arbeiten, dann Weizenmehl und Mandelgrieß unterarbeiten. Den Teig etwas kühlen und dann 4 mm stark ausrollen, mit Herzausstecher ausstechen, backen.

**Backtemperatur:** 200° C, ca. 8 min

Nach dem Backen sofort mit Puderzuckerglasur glasieren

### *Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

Wer keine Zeit zum Selberbacken hat, der kann die leckeren Vanille-Herzen in der Vorweihnachtszeit natürlich auch in unseren Geschäften in Coswig kaufen. Hierfür verwenden wir dasselbe Rezept.

#### **Bäckerei & Konditorei Franke**

Hauptstraße 27  
01640 Coswig  
Telefon: 03523 – 73294

Öffnungszeiten:  
6 – 17 Uhr

#### **Filiale Coswig-Neusörnewitz    Filiale Coswig**

Försterstraße 4  
01640 Coswig

Öffnungszeiten:  
7 – 12.30 Uhr und  
14 – 16.30 Uhr

Am Ringpark 1b  
01640 Coswig

Öffnungszeiten:  
7 – 13 Uhr und  
14 – 17.30 Uhr

**Weitere Informationen:** [www.konditorei-franke.de](http://www.konditorei-franke.de)