



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