

100% veganes Rezept

Neukircher Herzen mit MyEy, EyGelb

VEGUSTO

Swiss 100% plant-based gourmet

Feines veganes Gebäck, gefüllt mit Aprikosenkonfitüre. Dank dem MyEy, EyGelb wird der Teig schön elastisch und lässt sich daher sehr leicht verarbeiten. Das Rezept eignet sich gut für Kinder zum Mithelfen und Naschen; ohne alle Gefahr, die sonst von rohen Eiern ausgehen kann.

Vegusto, Vegi-Service AG, CH-9315 Neukirch, T: +41(0)71 470 04 04, vegusto.ch • EU: vegusto.com

Rezept für 2 Bleche

- 1 gestr. EL MyEy, EyGelb (7 g)
 - 3 EL Wasser (30 ml)
 - 300 g Mehl
 - 100 g Puderzucker oder Xylit, gemahlen
 - 2 Pack. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleesenz
 - 1 Prise Salz
 - etwas Zitronenschale, gerieben
 - 200 g Margarine
- Zum Bestreichen:
- 4 EL Aprikosenkonfitüre
 - 2 EL Wasser

Zubereitung:

- Das MyEy, EyGelb mit dem Wasser in einer Schüssel mit Hilfe eines Schneebesen schaumig schlagen.
- Den Puderzucker oder das fein gemahlene Xylit in einer grossen Schüssel zusammen mit dem Mehl, den Vanillezucker, dem Salz, der Zitronenschale und dem EyGelb-Schaum mischen und zu einem dicken Brei verarbeiten.
- Die kalte Margarine in Stücken dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig dünn ausrollen. Die Herzen austechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (160 °C Umluft) ca. 8-10 Minuten backen. Die Kekse vollständig auskühlen lassen.
- Die Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen mit dem Wasser verrühren.
- Die Hälfte der Herzen auf der Unterseite mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Ein zweites Herz mit der Unterseite darauf setzen.
- Zum Abschluss die Herzen auf der Oberseite ebenfalls mit wässriger Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Die Kekse über Nacht gut trocknen lassen.

Tip: Die Herzen nicht direkt aufeinander stapeln, sondern zwischen jeder Schicht, ein Stück Frischhaltefolie legen.