



## Liebesbriefe

- 325 g Mehl auf die Backunterlage sieben.  
 125 g Zucker darüberstreuen, Mulde eindrücken,  
 225 g Butter in Flöckchen auf den Rand setzen.  
 1 Ei und  
 2 Eigelb in die Mulde geben. Abgeriebene Schale einer  
 unbehandelten Zitrone zufügen, dann alles rasch verkneten. 1 Std. kalt  
 stellen. Auf der leicht bemehlten Backunterlage ca.  
 2 mm dick ausrollen. Daraus 24 Quadrate 8 x 8 cm  
 groß ausschneiden.
- 60 g Marzipan-  
 Rohmasse mit  
 100 g gem. Walnüssen,  
 1 Eigelb und  
 1 TL Rum vermischen, jeweils ½ TL der Masse in die Mitte  
 der Quadrate setzen. Nun alle Ecken zu einem  
 Kuvert zusammenschlagen. Mit  
 Eigelb bestreichen. Ca. 15 Min. bei 200° C backen. In der  
 Zwischenzeit
- Marzipan-Rohmasse mit  
 1 EL Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. 24 kleine Herzen  
 ausstechen und mit  
 Kakao bestäuben.  
 Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zu einem dicken Guß  
 verrühren. Herzchen mit Guß aufkleben.

