



## Benötigte Zutaten

Für den Teig:

200 g **Premium Teebutter (weich)**

200 g Mehl

80 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 Pkg. Vanillezucker

Für die Füllung:

250 g **Premium Pudding-Genuss Vanille**

100 g Marmelade (Heidelbeere)

etwas Staubzucker (zum Bestreuen)

## Vanillepudding-Herzerl-Kekse

Herzig und schnell gemacht: Die Herzerl-Kekse verzaubern im Handumdrehen mit buttrigem Mürbteig und saftiger Vanille-Pudding-Füllung!

### Anleitung

1. Für den Teig die weiche Butter mit Mehl, Staubzucker, Vanillepuddingpulver und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für rund eine Stunde kaltstellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Herz-Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse ein kleines Herz in der Mitte ausstechen.
3. Die Kekse auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für rund 12 bis 14 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
4. Die ganzen Kekse füllen: Die Hälfte der Kekse mit Vanille-Pudding-Genuss, die andere Hälfte mit Marmelade bestreichen. Die Kekse mit ausgestochenem Herz daraufsetzen. Mit Staubzucker bestreut servieren.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)