Valentinstag Geschenk Idee Liebesbrief-Kekse, Cakepops und Herz-Muffins mit Butter

> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

Geschenk Idee 1
(Herz-Muffins)

1. Zuerst in einer Rührschüssel Mehl, Zucker, Kakaopulver, Natron, Ei, Milch, Joghurt, Vanille-Aroma und Pflanzenöl vermengen.
2. Dann den Teig in eine mit Papierförmchen ausgelegten Muffinform füllen und für 20 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben. Anschließend gut abkühlen lassen.
3. Die Oberseite der Muffins abschneiden und daraus mit einer herzförmigen Ausstechform ein Herz ausstechen, sowie mit Puderzucker bestreuen. Achtung! Sollte der Deckel der Muffins leicht brechen, dann die Herzen lieber mit einem Messer ausscheiden.
4. Für die Füllung Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Himbeermarmelade hinzufügen.
5. Die Sahne auf der Unterseite der Muffins gleichmäßig verteilen und abschließend die Oberseite mit dem ausgestochenen Herz wieder daraufsetzen.

Geschenk Idee 2
(Cakepops)

1. Für die zweite Geschenk Idee Butter und Zucker verquirlen. Dann Eier und Vanille-Aroma hinzugeben. Anschließend Mehl, Salz und Backpulver untermischen und für ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einer herzförmigen Ausstechform Herzchen ausstechen. Achtung! Hier nicht den ganzen Teig verwenden, damit Geschenk Idee 3 (Liebesbrief-Kekse) auch gezaubert werden kann.
3. Die Hälfte der Herzen mit Cranberry-Marmelade bestreichen, einen Cakepop Stiel an der unteren Ecke leicht in den Teig drücken und ein zweites Herz auflegen.
4. Mit einer Gabel die Seiten flach drücken und mit Zucker bestreuen. Abschließend in einer mit Backpapier ausgelegten Backform bei 200 °C für 8 Minuten backen lassen.

Geschenk Idee 3
(Liebesbrief-Kekse)

Zutaten

Geschenk Idee 1
(Herz-Muffins)

- 130g Mehl
- 100g Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Natron
- Ei
- 60 ml Milch
- 100g Joghurt
- 1 TL Vanille-Aroma
- 60 ml Pflanzenöl
- 200 ml Sahne
- 50g Puderzucker
- 100g Himbeermarmelade

Geschenk Idee 2 + 3
(Cakepops + Liebesbrief-Kekse)

- 350g GOLDSTEIG Butter
- 400g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Vanille-Aroma
- 450g Mehl
- 1 TL Salz
- 2 TL Backpulver
- Cranberry-Marmelade
- Herzstreusel

1. Den restlichen Teig aus Geschenk Idee 2 (Cakepops) auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche ausrollen.
2. Rechtecke ausschneiden und davon auf einer Seite zwei Ecken abschneiden, sodass die Form eines Hauses entsteht.
3. Die Seite mit dem Dreieck umklappen, woraufhin die Form des gewünschten Briefumschlages entsteht.
4. Mit herzförmigen Streuseln dekorieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 8 Minuten bei 200 °C backen lassen.