



*Mit Liebe backen*

♡ 5 Rezepte zum Verlieben von Fini's Feinstes ♡

# Liebesbriefe

♡ für 12 Briefe ♡

## Zutaten Teig:

200 g Speisetopfen  
250 g Butter (gewürfelt)  
450 g Fini's Feinstes Weizenmehl  
Universal

## Füllung:

1 verquirltes Ei  
125 g Himbeermarmelade

## Was ihr noch braucht:

Herzausstecher klein

## Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühlstellen.
2. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig rechteckig, ca. 0.5 cm dick, auswalken.
3. Mit einem scharfen Messer gleichmäßig große Rechtecke schneiden.
4. Bei der Hälfte der Rechtecke mit einem Ausstecher ein Herz ausstechen.
5. Die andere Hälfte der Rechtecke mit Marmelade bestreichen. Die Ecken mit verquirltem Ei bepinseln.
6. Die Herzseite aufsetzen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.
7. Mit einem Messer die Striche für die Kuverform einritzen.
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen, auf mittlerer Schiene, für ca. 15 Minuten goldgelb backen.

### Noch ein kleiner Tipp von mir:

Nicht zu viel füllen, sonst quillt die Marmelade aus der Herzform. Lieber nach dem Backen das Herz nochmal mit etwas Marmelade füllen.



# Herzlein Cheesecake

♥ für eine Tortenform mit 25 cm Ø ♥

## Zutaten Boden:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt  
+ etwas mehr für die Arbeitsfläche  
200 g Butter (gewürfelt)  
+ etwas mehr für die Form  
100 g Staubzucker  
1 Eidotter

## Topping:

125 g Himbeeren (frisch oder TK)  
1 EL Staubzucker

## Füllung:

180 g weiße Schokolade  
60 ml Schlagobers  
350 g Frischkäse  
80 g feiner Kristallzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
Zesten 1/2 Biozitronen  
2 Eier

## Was ihr noch braucht:

Spritzsack  
Holzstäbchen

## Zubereitung:

1. Für den Boden alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig kneten, rund auswalken und direkt in die Springform geben. Die restliche Form mit Butter austreichen und für ca. 30 Minuten kühlstellen.
2. Schokolade und Schlagobers bei geringer Hitze schmelzen.
3. Backofen auf 160° Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronenzesten verrühren. Eier hinzugeben und weiter rühren. Geschmolzene Schoko-Sahne ebenfalls begeben.
5. Die fertige Masse wird nun auf den Teig in die Form gefüllt.
6. Himbeeren und Staubzucker fein pürieren. Mit einem kleinen Löffel oder Spritzsack von außen nach innen Punkte auf die Torte setzen. Ebenfalls von außen nach innen mit einem Holzstäbchen zur Mitte hin Herzmuster ziehen.
7. Nun für ca. 60 Minuten im vorgeheizten Ofen, auf unterster Schiene, backen. Nach Hälfte der Backzeit, Cheesecake mit Alufolie bedecken und fertig backen. Im Backofen auskühlen lassen und kaltstellen.



Wie du die Herzen auf deine Cheesecake bekommst, siehst du im Video auf [www.fini-feinstes.at](http://www.fini-feinstes.at).





# Zuckersüße Herzen am Stiel

♥ für 2 Bleche (ca. 35 Stück) ♥

## Zutaten Teig:

300 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt  
+ etwas mehr für die Arbeitsfläche  
200 g Butter (gewürfelt)  
100 g Staubzucker  
1 Eidotter  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Vanillezucker

## Topping:

1 Eiweiß  
150 g Staubzucker  
Rote Lebensmittelfarbe

## Was ihr noch braucht:

Holzstäbchen  
Herzausstecher  
Spritzsack

## Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kühlstellen. Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick auswalken und mit Herzformen ausstechen.
3. Diese, mit ausreichend Abstand, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Die Holzstäbchen mit der spitzen Seite ca. 1 cm weit in die Herzspitze einstecken.
5. Beide Bleche jeweils für ca. 10 Minuten backen.
6. Für die Zuckerglasur Eiweiß und Staubzucker mit einem Handmixer vermengen, sodass eine cremige Masse entsteht. Etwas weiße Zuckerglasur für die Punkte beiseite geben. Den Rest mit roter Lebensmittelfarbe einfärben.
7. Die Glasur auf die ausgekühlten Herzen mit Hilfe eines Löffels und eines Holzstäbchens auftragen. Trocknen lassen. Die Punkte mit einem kleinen Spritzsack auftragen. Ebenfalls trocknen lassen und in mit Zucker gefüllte Gläser stecken.



# Herzchen Pancakes

♥ für 2 Portionen ♥

## Zutaten Teig:

120 ml Milch  
1 EL Kristallzucker  
Prise Salz  
1 Ei

140 g Fini's Feinstes Weizenmehl  
Universal  
1/2 Pkg. Backpulver  
30 g geschmolzene Butter + etwas  
mehr für die Pfanne

## Topping:

Erdbeeren oder  
saisonal verfügbare Früchte  
Honig

## Was ihr noch braucht:

Herzausstecher in verschiedenen  
Größen

## Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Ei und Salz mit einem Schneebesen verrühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen und einrühren, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht.
3. Geschmolzene Butter ebenfalls begeben und verrühren.
4. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Herzformen mit etwas Butter bepinseln und Teig bis zur Hälfte der Höhe eingießen. Nach ca. 2-3 Minuten wenden und goldbraun backen.
5. Aus den Formen lösen (Achtung heiß!), anrichten und mit Honig beträufeln. Erdbeeren waschen und halbieren/vierteln und Pancakes damit dekorieren.



### Noch ein kleiner Tipp von mir:

Leg deinem selbstgemachten Frühstück doch noch einen handgeschriebenen Liebesbrief bei.





# Herzroulade

♥ für eine Biskuitroulade ♥

## Zutaten Teig:

10 Eier  
Prise Salz  
250 g Kristallzucker  
250 g Fini's Feinstes Weizenmehl Glatt  
50 g Stärke (Maizena)  
Rote Lebensmittelfarbe

## Creme:

250 g Mascarpone  
250 g Frischkäse  
150 g Staubzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
200 ml Schlagobers

## Was ihr noch braucht:

Herzausstecher

## Topping:

Erdbeeren oder  
saisonal verfügbare Früchte

## Zubereitung:

1. Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Teig Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter und Kristallzucker schaumig rühren. Mehl mit Maizena vermischt nach und nach begeben. Schnee vorsichtig unterheben.
3. 2/3 der Masse auf 2/3 der Fläche des Backblechs auftragen. Die übrige Masse zügig mit roter Lebensmittelfarbe einfärben und auf das freie Drittel des Blechs streichen.
4. Für ca. 12 Minuten, auf mittlerer Schiene, im vorgeheiztem Ofen backen.
5. Für die Creme Mascarpone, Frischkäse, Staubzucker und Vanillezucker verrühren. Flüssiges Obers hinzugeben und kräftig aufschlagen, sodass eine feste Masse entsteht.
6. Fertigen Biskuitboden vom Backpapier lösen. Herzchen aus der roten Masse ausstechen. Den hellen Biskuitboden bis zu den Enden mit der Creme einstreichen. Die Herzen mit der Spitze nach oben, nacheinander (dazwischen jeweils ein Tupfen Creme) im mittleren Bereich der Roulade, der Länge nach aufreihen. Rundum mit Creme bestreichen, zusammenrollen, umdrehen und mit Creme und frischen Erdbeeren toppen.



### Hast du schon einmal einen Liebesbrief gebacken?

Entdecke die Fini in dir und backe eine ganz persönliche Liebesbotschaft, die von Herzen kommt. In diesem Rezeptheft findest du fünf Inspirationen, wie du deine Liebste oder deinen Liebsten mit einem selbstgebackenen Liebesbeweis überraschen kannst.

Damit beim Backen auch alles glatt geht, sieh dir mein Video auf [www.finis-feinstes.at](http://www.finis-feinstes.at) an. Dort zeige ich dir die wichtigsten Schritte zu den einzelnen Rezepten.



**GoodMills Österreich GmbH**

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: [office@finis-feinstes.at](mailto:office@finis-feinstes.at)

[finis-feinstes.at](http://finis-feinstes.at)   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)