



Feurige Herzen

Zutaten (ca. 25-30 Stück)

- 60 g Parmesan
- 50 g gemahlene Walnüsse oder Pekannüsse
- 60 g weiche Butter
- 1 Teel. Paprikapulver edelsüß
- 1 Teel. [Pimentón de la Vera](#) (geräuchertes Paprikapulver) scharf
- 1/2 Teel. getrock. Chiliflocken (Pul Biber)
- 1/2 Teel. getr. Thymian oder Kräuter der Provence
- 1 Messersp. Salz
- 60 g Mehl

Zum Bestreuen:

- ca. 30 Pekannüsse
- Chiliflocken (Pul Biber)
- Fleur de Sel (ich habe [Maldon Salz](#) verwendet)
-

Parmesan fein reiben. Nüsse ggf. fein mahlen. Die weiche Butter mit den Gewürzen cremig rühren und das Mehl hinzufügen. Alles zu einem Teig verarbeiten. 1-2 Esslöffel Wasser hinzufügen und die gemahlene Nüsse einarbeiten. Den Teig, in Frischhaltefolie gewickelt, für eine Viertelstunde in den Kühlschrank legen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen. Mein Ausstecher ist 4x7 cm groß aber natürlich könnt ihr auch einen anderen nehmen ;-). Die Herzchen auf dem Backblech verteilen, auf jedes eine Pekannuss drücken und die Kekse mit Chiliflocken und Fleur de Sel bestreuen. Bei 180 Grad 10-12 Minuten backen. Komplette auskühlen lassen und in einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

Quelle: Adapt. aus ke:xs

© <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>

