

Punschherzen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

45 dag Mehl
30 dag Butter
12 dag Staubzucker
3 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker

Für die Fülle:

Butter
Zucker
Frisch gepresster Orangensaft nach Geschmack

Punschglasur (Manner)



Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verkneten und etwa 30 Minuten rasten lassen.

Danach den Teig 2-3 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C nicht zu dunkel backen.

Für die Fülle die Zutaten miteinander vermischen, bis es eine schöne cremige Konsistenz hat.

Die Herzen damit zusammenkleben und mit Punschglasur überziehen.

Je nach Geschmack noch liebevoll dekorieren!



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Sabrina Fleischhacker!*