

# *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!*