



Punschherzen

Ausgestochene Herzchen-Kekse mit einem dicken weißen Zuckerguß und nach belieben bunten Zuckerstreuseln. Ideale Beilage zum Punsch, daher auch der Name.

Zutaten:

Für den Teig: 150g Weizenmehl
ein gestrichener Teelöffel Backpulver
75g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
ein Ei
ein Eigelb
75g Butter oder Margarine
50g abgezogene gemahlene Mandeln

für de Guss:
125g Puderzucker
ein Eiweiß
einige Tropfen Wasser
5 Tropfen Backöl Zitrone

bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Eigelb, Butter und Mandeln einen Knetteig zubereiten. Sollte der Teig kleben, muß er im Kühlschrank eine Weile ruhen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einer Herzform die Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) für etwa 10 Minuten backen.

Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Eiweiß, Backöl und nach Bedarf mit etwas Wasser glattrühren. Die dickflüssige Zuckermasse auf die bereits erkalteten Plätzchen streichen. Auf den feuchten Zuckerguß nach Belieben bunte Zuckerstreusel aufstreuen.