Nah&Frisch



Maria Futterer User

Punschherzen

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** **60 min.**

Für den Mürbteig alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem Mürbteig zusammenkneten. Vor dem Verarbeiten im Kühlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt 2 bis 3 Stunden rasten lassen. Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 12 Minuten backen lassen (170 Grad) Nach dem Auskühlen die Hälfte der Kekse mit Punschglasur bestreichen und mit Zuckerstreusel verzieren. Trocknen lassen. Danach mit Marmelade jeweils einen Punschkeks mit einem Keksboden zusammenkleben.

Zutaten

Zutaten für Mürbteig:

- 390 g Mehl (glatt)
- 260 g Butter
- 130 g Staubzucker (fein gesiebt oder Feinkristallzucker)
- Zitronenschale (frisch gerieben oder Zitronenschalenpulver)
- 1 Dotter
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zuckerstreusel zum Dekorieren, Marillenmarmelade, Punschglasur