## Mahaffadh

Ingrid Mayrhofer User

## **Punschherzerl**

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG  $\nearrow$ 



SCHWIERIGKEIT: • • • C ZEIT: 45 MIN.



Alle Zutaten für den Teig zu einem Teig kneten, diesen ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Für die Fülle Biskuitbrösel mit den

Aus dem Teig kleine Herzerl (man kann auch andere Formen nehmen) ausstechen und backen. Die ausgekühlten Kekse mit

Fülle zusammensetzen und mit Punschglasur überziehen.

restlichen Zutaten vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.













## **ZUTATEN** 🗐

Teig:

20 dag Butter

2 Dotter

15 dag Staubuzucker

40 dag Mehl

etwas Backpulver

Fülle:

Biskuitbrösel (ersatzweise Biskottenbrösel)

1 EL Kakaopulver

10 dag erweichte Schokolade oder Milka Haselnusscreme

2 EL Ribiselmarmelade

Saft von 1 Zitrone und 1 Orange

Rum nach Geschmack

Punschglasur