

Ingrid Mayrhofer

User

Punschherzerl

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung 🔍 **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○ **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 restlichen Zutaten vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. Aus dem Teig kleine Herzerl (man kann auch andere Formen nehmen) ausstechen und backen. Die ausgekühlten Kekse mit Fülle zusammensetzen und mit Punschglasur überziehen.



Zutaten

Teig:

20 dag Butter

2 Dotter

15 dag Staubzucker

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