Punsch Herzen

1/3 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

250 G	Weizen- oder Dinkelmehl
2 TL	Backpulver
100 G	Staubzucker
1 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
1	Ei
125 G	Butter

Zubereitung

1. Butter in Würfel schneiden.
2. Butterwürfel mit dem Mehl vermischen und mit den restlichen Zutaten zu einem schönen Teig verkneten.
   Ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Danach dünn ausrollen, Herzen, Kreise oder andere beliebige Formen ausstechen.
4. Bei 180° hell Gold backen.
   Auskühlen lassen.

SEMINAR BÄUERINNEN

2/3 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

150 G	Marillenmarmelade
100 G	gemahlene Haselnüsse
2 EL	Rum
	Kakaopulver
1 PRISE	Zimt

Zubereitung

1. Für die Fülle alle Zutaten miteinander verrühren, es sollte eine cremig feste Konsistenz haben.

   Bei Bedarf noch einige Nüsse zugeben.

2. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Kekse spritzen, die andere Hälfte daraufsetzen und andrücken, kurz kühlen lassen.

   In der Zwischenzeit die Punschglasur zubereiten.

3/3 Glasur

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Weihnachten Winter



Zutaten

200 G	gesiebter Staubzucker
2-3 EL	Himbeersaft
2 CL	Rum
2 EL	Pflanzenöl
	Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Staubzucker mit den anderen Zutaten kräftig verrührt, es sollte eine streichfähige Masse sein, damit man sie mit einem Messer auf die Kekse aufstreichen kann.

   Sollte die Glasur zu weich oder zu fest sein kann man mit einigen Tropfen Wasser oder mit etwas Zucker ausgleichen.

2. Wenn du Lust hast, kannst du auf die glasierten Punschkekse, mit Schokoglasur Streifen spritzen, mit einem Zahnstocher abwechselnd nach oben und unten durchziehen, so entsteht das Muster wie auf dem Foto.