

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

2 EL Ribiselmarmelade

Saft von 1 Zitrone und 1  
Orange

Rum nach Geschmack

Punschglasur