

# Punschherzen Plätzchen mit Verpoorten-Punsch

## Zutaten

für die Punschherzen:

375 g Mehl  
1 TI Backpulver  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g butter  
2 ganze Eier  
1 Bio-Zitrone  
Johannisbeergelee

Glasur für die Ringe:

125 g Puderzucker  
3 EI VERPOORTEN-Punsch

Dekoration:

Liebesperlen

## Zubereitung

Mehl mit Backpulver vermischen und auf ein Brett sieben. Zucker, Salz, Butter in Stückchen, Eier und die Schale einer ganzen Zitrone zufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig kalt ca. 30 min ruhen lassen. Plätzchen in Herzform ausstechen. Erkalte die Hälfte der Plätzchen mit Johannisbeergelee bestreichen. Die andere Hälfte der Herzen halb mit der Punsch-Glasur bestreichen, weiße oder silberne Liebesperlen draufstreuen und auf die Johannisbeer-Herzen setzen.

Einstellung:

Ober-/Unterhitze Temperatur: 190-200° C mittlere Schiene  
Gas: 2-3 mittlere Schiene  
Backzeit: 12-15 Minuten



[Link zum Rezept: Punschherzen Plätzchen mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de