

Verpoorten Mürbeteigherzchen

Zutaten

für den Teig:

500 g Goldpudermehl für Mürbeteig
320 g Butter
Prise Salz
2 Eier
5 g Zitronenschale
10 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Zuckerguss:

150 g Puderzucker
1TI Zitrone
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Butter, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eier vermengen. Das Mehl, Salz und Zitronenschalen hinzufügen. Solange kneten bis es gut vermenget ist. Den Teig dann mindesten eine Stunde kühl stellen. Den Teig dann schön dünn ausrollen. Dadurch das es kein Backpuler drin ist gehen die Plätzchen auch nicht weiter auf. Im vorgeheizten Ofen (180 Grad) werden die Plätzchen ca 8 Minuten gebacken.

Nachdem die Plätzchen abgekühlt sind den Puderzucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Zitronensaft vermischen und den Guss auf die Plätzchen streichen. Am besten einen Backpinsel dazu benutzen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Mürbeteigherzchen](#)

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