

Verpoorten Herz für's Herz

Zutaten

2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
70 g Puderzucker
220 g Mehl glatt
1 Ei
130 g kalte Butter
1 Pkg Vanillezucker

Deko:

100 g weiße Kuvertüre (Schoki)
1 EI Pflanzenöl oder Palmin
rote Zuckerstreuerherzen
roter und goldener Essbarer Streuglitzer



Zubereitung

Kalte gewürfelte Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Mehl rasch miteinander verkneten zu einen glatten Teig. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Std. im Kühlschrank kühlen. (Kann auch über Nacht kühlen und nächsten Tag verarbeitet werden.) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. halben cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. (Herz-Ausstecher vorher ins Mehl tauchen, dann geht es leichter.)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Herzen darauflegen, Abstand halten da sie ein wenig aufgehen. Bei 175 Grad backen ca. 15-18 min. Die Herzen komplett auskühlen lassen. Weiße Kuvertüre mit Speiseöl schmelzen, Herzen von der Vorderseite kurz eintauchen, 2 Minuten antrocknen lassen, dann mit Zuckerherzen und Essbaren Streuglitzer dekorieren.

Leser-Tipp

Solange die Herzen nicht ausgekühlt sind, sind sie noch sehr weich und zerbrechlich , bitte vorsichtig auf ein Gitter zum auskühlen legen.

[Link zum Rezept: Verpoorten Herz für's Herz](#)

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