

Vanilleherzen

Zutaten Teig:

150 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
90 g weiche Butter
60 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb
Mark einer Vanilleschote

Zutaten Guss:

175 g Puderzucker
2 Essl. heißes Wasser (oder Cointreau)

Zubereitung:

- 1. Mit Knethaken einen Mürbeteig herstellen.**
- 2. 1/2 Stunde kalt stellen.**
- 3. 1/2 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen.**
- 4. Auf Backpapier bei 175 Grad 15 - 20 min. hellgelb backen.**
- 5. Nach dem Abkühlen je 1 Herzhälfte mit Guss überziehen.**