

Butterherzen mit Weinbrand Feine

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter oder Margarine
80	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1		Eigelb
2	Essl.	Weinbrand
300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Aprikosenkonfitüre
125	Gramm	Puderzucker
2-3	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Blue Curacao Likör (ersatzweise einige Tropfen blaue Lebensmittelfarbe)

Anleitung:

Fett in Flöckchen, Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Eigelb und Weinbrand kurz unterrühren. Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zwischen Folie zu zwei Platten ausrollen und etwa zwei Stunden kühl stellen.

Teigplatten ca. 3 mm dick ausrollen. Mit unterschiedlich großen Ausstechformen ca. 40 Herzen ausstechen. Auf zwei Bleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad) ca. 12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Konfitüre erwärmen und auf die Hälfte der Herzen verteilen. Restliche Herzen darauf setzen. Puderzucker und ca. zwei Esslöffel Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Ein Esslöffel abnehmen. Restlichen Guss mit Likör färben, eventuell einen weiteren Esslöffel Zitronensaft zufügen. Plätzchen damit bestreichen und trocknen lassen. Weißen und übrigen blauen Guss jeweils in kleine Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und Herzen nach Belieben damit verzieren.

Guten Appetit!