

## Mokka - Ingwer - Herzen\*

Kategorien: Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten Teig:
125	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
1	Beutel	Müller's Vanillinzucker
1		Ei
		Je 1 TL Müller's Backpulver, Müller's Zimt gem., Müller's Ingwer gem
1	Prise	Salz
		Je 1 ml Müller's Backaromen Arrak und Butter- Vanille
200	Gramm	Mehl
1	Beutel	Müller's Puddingpulver Mandel
80	Gramm	Mandelsplitter
		Zutaten Guß:
150	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Instant Kaffee
3	Essl.	Wasser
		Außerdem:
		Herz-Ausstechformen

### Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Honig und Ei schaumig rühren. Mehl mit Gewürzen, Backpulver, Salz, Puddingpulver und Backaromen vermischen und unter die Buttercreme rühren. Zum Schluß die Mandelsplitter zugeben und den Teig kalt stellen

Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und Herzen ausstechen und backen.

Einen Guß aus Puderzucker, Kaffeepulver und Wasser herstellen und die Herzen damit bestreichen.

Backzeit: ca.15-18 Minuten Backhitze: ca. 180 °C