

Wiener Herzen (mit Schönegger Almbutter)

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone
- 200 g Almbutter
- 2 Eigelb

Füllung:

- 2-3 EL Arikosenaufstrich ohne Stücke
- 2-3 EL Kirschaufstrich ohne Stücke

Guss gelb:

- 3 EL Puderzucker
- 2 EL Aprikosenaufstrich ohne Stücke
- 2 EL Orangensaft

Guss rot:

- 3 EL Puderzucker
- 2 EL Kirschaufstrich ohne Stücke
- 2 EL Kirschsft



Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem Mürbteig vermischen und 30 Min. kühlen stellen. Anschließend den Teig ausrollen und Plätzchen in Form von Herzen ausstechen. Die Plätzchen ca. 10 Min. bei 180 Grad backen
2. Für die Füllung die Aufstriche erwärmen und glatt rühren. Immer zwei Herzen, jeweils mit der Unterseite, damit zusammenkleben. Dabei für die Hälfte der Plätzchen den Aprikosen-, für die andere Hälfte den Kirschaufstrich verwenden.
3. Für den Guss jeweils Puderzucker, Aufstrich und Saft zu einen gelben und einen roten Guss verrühren. Nun die Plätzchen dick bestreichen fest werden lassen.
4. Danach aus Puderzucker und 3 TL heißem Wasser einen weißen Guss herstellen und die Plätzchen verzieren.

Guten Appetit!