

Café-Herzen



Zutaten:

Mehl	150 gr
Puderzucker	50 gr
Vanillezucker	30 gr
Butter	150 gr
Mandeln gemahlen	100 gr
Salz	1 Prise
Zitronenschale abgerieben	½ St.
Espressopulver	1 Port.

Füllung:

Butter	80 gr
Puderzucker	100 gr
Eigelb	1 St.
Espressopulver	1 Port.

Alles schaumig rühren und kühl stellen.

Zubereitung:

Alles zusammenmischen und zügig zu einem Teig verkneten.
Kalt stellen, am besten über Nacht.
Teig 2,5 mm ausrollen und Herzen ausstechen

Auf Backpapier setzen und backen.

Backen:

150° vorheizen
Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 13 min.

Verzieren:

Aus 4 El Wasser, 2 Portionen Espressopulver und ca. 100 gr Puderzucker Glasur fertigen, Plätzchen überziehen und Schoko-Moccabohne draufsetzen.

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

