



## Aus der Ortsbäuerinnen Backstube 16. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Petra Speth aus Nassenfels - sie stellt ihre Likörherzen vor

### Zutaten

200 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
125 g Zucker  
125 g gemahlene Haselnüsse  
oder Mandeln  
150 g Butter  
1 Ei  
Kirschkonfitüre

Glasur  
200 g gesiebter Puderzucker  
2-3 EL Kirschlikör

### Zubereitung

Knetteig herstellen und kalt stellen. Messerrückendick ausrollen und Herzen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10-12 Minuten backen.

Je ein Herz mit Kirschkonfitüre bestreichen und zweites Herz daraufsetzen.

Für die Glasur gesiebten Puderzucker mit 3-4 EL heißem Kirschlikör verrühren und Herzen dick glasieren.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Petra Speth