

Herzige Williamsplätzchen

Zutaten

Für den Teig:

175g Mehl
40g Zucker
1 Prise Salz
100g Butter
1 Messerspitze Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Milch

Für den Guss:

200g Vollmilchcouverture
65g Butter
2 EL Puderzucker
2 EL Birnengeist

Für die Füllung: wahlweise Sauerkirsch oder Aprikosenmarmelade

Zubereitung

Aus den Zutaten Teig herstellen, kalt stellen und 3 mm dicke Herzen ausstechen. Ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad backen. Couverture schmelzen, Butter, Puderzucker und Birnengeist zugeben und soweit abkühlen lassen bis eine sehr zähflüssige Masse entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Rand auf die abgekühlten Herzen spritzen, dann kühlstellen. Zum Schluss noch wahlweise mit Sauerkirsch oder Aprikosenmarmelade füllen.