

## **Wiener Herzen**

### **Zutaten für den Teig**

300 g Mehl  
70 g gesiebter Puderzucker  
2 P. Vanillezucker  
2 Eigelb  
etwas Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
200 g Butter

### **Für die Füllung**

2 Essl. Aprikosen-Marmelade erwärmen und durch ein Sieb streichen.

### **Für den Guss**

1 Essl. Aprikosen-Marmelade, 1 Essl. Grand Manier

### **zum Verzieren**

50 g gesiebter Puderzucker, Grand Manier

Mürbteig herstellen, 1 Stunde kalt stellen,  
Herzen ausstechen, bei 180 Grad 8-10 Min. backen, auskühlen lassen,  
dann mit Konfitüre zusammensetzen.

Guss: Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Grand Manier verrühren,  
kurz aufkochen lassen und die Plätzchen damit bestreichen.

Puderzucker mit Likör zu einem dickflüssigen Guss verrühren und  
die Plätzchen mit Hilfe eines Pergamenttütchens verzieren.