
Planta – Herzli

125 g	Planta	in einer Schüssel geschmeidig rühren
-------	--------	--------------------------------------

80 g	Zucker	beigeben, schaumig rühren
2	Eigelb	

1 Prise	Salz	darunter rühren
1	Orangenschale, abger.	
1 Essl.	Orangensaft	

1 Msp.	Backpulver	daruntermischen,
250 g	Mehl	zusammenkneten, kühlstellen

Formen: 3mm dick auswallen, Herzli ausstechen, vor dem Backen kühl stellen

Backen: 10 Min. bei guter Mittelhitze (200°) in der Mitte des vorgeheizten Ofens

Glasur:

150g	Puderzucker	mischen und die Herzli
1 – 2 Essl.	Orangensaft	damit bestreichen