

Zitronentörtchen mit Punschglasur

by **Andreas - Sonntag, November 16, 2014**

<http://mundgericht.de/index.php/zitronentoertchen-mit-punschglasur/>

Ein Ausflug nach Wien ist für mich immer verbunden mit einem Punschtörtchen im Cafe Heiner. Nun habe ich mal selbst welche gebacken. Ohne Füllung und natürlich nur ein Schatten des Originals. Da für die Glasur nur 2 EL Punsch benötigt werden, bleibt genügend als Magenwärmer und Beigabe zu den Törtchen übrig.

200 gr. Mehl

200 gr. Butter

150 gr. Zucker

2 TL Backpulver

4 Eier

1 unbehandelte Zitrone

4 EL Puderzucker

2 EL Glühwein (Rotwein, Zimt, Gewürznelken, Sternanis)

500 ml Rotwein mit zwei Sternanis, fünf Gewürznelken und zwei kurzen Stangen Zimt erwärmen. Nicht zum kochen bringen! Vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden ziehen lassen.

Das Mehl, die Butter, Zucker, Backpulver, die Eier und die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone verrühren. In ausgebutterte und mit Mehl bestäubte Muffinformen füllen. Ca. 20 Minuten bei 180-200 Grad backen. Abkühlen lassen. Aus den Formen nehmen. Ich habe die Teigstücke nun obenn glatt geschnitten. Das ist aber nur für die Optik. Wer die typische Muffinform besser findet, lässt es halt.

2 EL vom Glühwein mit dem Puderzucker verrühren und über die Zitronentörtchen verteilen. Den Glühwein nochmal kurz erhitzen und dazu servieren