

Nuss-Zitronen-Herzen

Nussplätzchen mit einem Zitronenguss

etwa 75 Stück



gelingt leicht

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

125 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

125 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse

Guss:

75 g Puderzucker

etwa 2 ½ EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig 4 mm dünn ausrollen, Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen.



③ **Guss:**

Puderzucker sieben und mit soviel Zitronensaft verrühren, dass ein dünnflüssiger Guss entsteht. Die Plätzchen **sofort** nach dem Backen damit bestreichen.

