

Zitronenherzen

Mit diesem Rezept gelingen diese knusprigen Kekse ohne Mehl mit gemahlene Mandeln und Zuckerguss, ganz einfach.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher

Teig:

3 Eigelb (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
200 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
Puderzucker gesiebt zum Ausrollen

Guss:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

Wie backe ich knusprige Zitronenherzen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig zubereiten:

Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe solange schlagen, bis die Masse durchgehend cremig ist. Zitronen-Aroma und Backin unterrühren. Zuletzt Mandeln nach und nach unterkneten. Teig auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche knapp etwa 5 mm dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.



③ Plätzchen glasieren:

Puderzucker sieben und mit Zitronensaft nach und nach zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die **heißen** Herzen **sofort** nach dem Backen auf dem Backpapier vom Blech ziehen und mit Hilfe eines Messers mit dem Guss bestreichen.

