

Zitronenherzen

etwa 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

3 Eigelb
120 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
(aus Röhrchen)
1 Msp. Dr. Oetker Backpulver
200 g Mandeln, gemahlen
Puderzucker

Zuckerguss:

150 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Herz-Ausstechform bereitlegen. Backofen vorheizen.

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

2 Teig:

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 Backpulver unterrühren. Zuletzt Mandeln nach und nach unterkneten. Teig auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn ausrollen. Herzen ausstechen und auf das Backblech legen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für etwa 10 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Zuckerguss:

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.



Dr. Oetker AG/SA



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53