

Zitronenherzen

aus:DR.OETKER REZEPTBUCH, Backen macht Freude

(Eigelbverwendung)

(doppelte Menge nehmen = 2 Bleche) *noch nicht vollwertig!*

Für den Teig

3 Eigelb

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Tropfen Backöl Zitrone

1 Messerspitze Backpulver

200 - 250 g Mandeln oder Haselnußkerne,
gemahlen

Mandeln, gemahlen oder Puderzucker

Gas:

Strom:

Backzeit:

100 g Puderzucker

1-1 1/2 Eßl. Zitronensaft

so lange schlagen, bis eine cremeartige Masse entstanden ist.

und so viel von

unterrühren, daß ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Mandeln so viel unterkneten, daß der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit

dicht bestreuten Tischplatte etwa 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen.

5 Minuten vorheizen 3-4, backen 3-4

175-200

Etwa 10 Minuten

Für den Guß

sieben, mit

glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Viel Vergnügen