

## Zitronen - Herzen (Ch)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

### *TEIG*

---

3		Eigelb
125	Gramm	Zucker
		Vanillin - Zucker
3	Tropfen	Backöl Zitrone
1	Messersp.	Backin
200-250	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln

### *GUSS*

---

100	Gramm	Puderrucker etwa Esl. Zitronensaft
-----	-------	------------------------------------

### Anleitung:

Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Backöl Zitrone, Backin, abgezogene, gemahlene Mandeln unterrühren, dass ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit abgezogenen, gemahlene Mandeln bestreuten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ober-/Unterhitze: 170 - 200 °C (vorgeheizt). Backzeit ca. 10 Min.

Puderrucker sieben, mit Zitronensaft glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen die Plätzchen damit bestreichen.