

# 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	so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist.
3 Tropfen Backöl Zitrone	
1 Messerspitze Backpulver	und so viel von
200 - 250 g Mandeln oder Haselnußkerne, gemahlen	unterrühren, daß ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Mandeln so viel unterkneten, daß der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit
Mandeln, gemahlen oder Puderzucker	dicht bestreuten Tischplatte etwa ½ cm dick ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech legen.
<b>Gas:</b>	5 Minuten vorheizen 3-4, backen 3-4
<b>Strom:</b>	175-200
<b>Backzeit:</b>	Etwa 10 Minuten
	Für den Guß
100 g Puderzucker	sieben, mit
1-1 ½ Eßl. Zitronensaft	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Viel Vergnügen