

Zitronenherzen



Zutaten für ca. 20 Plätzchen

- 3 Eigelb
- 120g feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb
- 1 Messerspitze Backpulver
- 250g Mandeln

Schwierigkeitsgrad



Zitronenherzen

Zubereitung

- Die ungeschälten Mandeln mit heißem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker cremig schlagen und zum Schluss Vanillezucker unterrühren.
- Die gemahlenden Mandeln, Zitronenabrieb und Backpulver zu einem festen Brei verrühren und kurz kühl stellen.
- Die eingeweichten Mandeln in kaltem Wasser abschrecken, von der Haut befreien und halbieren.
- Den Teig kann man nun zwischen zwei Backmatten ca. 0,5 cm dick ausrollen. Wenn er zu klebrig ist, kann man ihn mit Puderzucker bestreuen.
- Der Ofen kann jetzt auf 175° vorgeheizt werden.
- Zum Ausstechen vorher die Form in kaltes Wasser tauchen und die Plätzchen direkt auf dem Backblech ablegen.
- Die Plätzchen werden ca. 10 Minuten lang goldgelb gebacken.
- Nach dem Abkühlen werden sie mit Zuckerguss bestrichen und mit den halbierten Mandeln dekoriert.
- Für den Guss den Puderzucker mit etwas lauwarmem Wasser anrühren.

Tipp

- Man kann auch etwas Zitronenabrieb unter den Zuckerguss mischen, dann schmecken die Plätzchen noch fruchtiger