

Zitronenherzen (aus: „Backen macht Freude“ von Dr. Oetker)

Ein Kekсреzept ohne Mehl!

Zutaten:

3 Eigelb
120g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tropfen Backöl Zitrone
1 Messerspitze Backpulver
200 – 250 g gemahlene Mandeln oder
Haselnüsse
+ Mandeln zum bestreuen des Tisches
beim Ausrollen

Für den Guss:

100 g Puderzucker
1-1 ½ Esslöffel Zitronensaft



Kekse aus der Kindergruppe vor 2 Wochen, leider nicht ganz fertig, es fehlt der Guss.

Für den Teig:

Eigelb und Zucker solange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Backöl, Backpulver und so viel von den Mandeln oder Haselnüssen unterrühren, dass ein fester Brei entsteht. Von dem Rest der Mandeln/Haselnüssen so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

Den Teig auf einer mit Mandeln/Haselnüssen bestreute Tischplatte etwas ½ cm dick ausrollen. Herzen ausstechen, auf ein gut gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und dann:

Backzeit:

Im Gasofen: 5 Minuten vorheizen auf Stufe 3-4 / Backenstufe 3-4
Strom: 175 °C Umluft / 190-200°C Ober- und Unterhitze
Backzeit: etwa 7 - 10 Minuten

Für den Guss:

Den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Unter dem Rezept steht noch ein Hinweis: Die erforderliche Menge Mandeln / Haselnüsse hängt von der Größe der Eier ab.

Noch eine Idee aus der Kindergruppe Carlsberg:

Wer nicht so gerne Zitrone mag, kann das Backöl Zitronen auch durch ein anderes ersetzen. Ich kenne noch Orange, Bittermandel (schmeckt ein bisschen wie Marzipan), Vanille und Rumaroma. Und statt der Puderzucker-Zitronen-Mischung kannst du auch Schokoladenguss oder andere Überzüge verwenden. Außerdem kannst du natürlich auch andere Formen verwenden außer Herzen. Wir haben Schmetterlinge, Blumen, Rauten und viele mehr ausgestochen.