Zitronenherzen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Viola zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

- 3 Eigelb
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Tropfen Zitronenaroma
- 1 Messerspitze Backpulver
- 200 – 250 g geriebene Haselnüsse

Guss:

- 375 g Puderzucker
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Wasser

Zubereitung

1. Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Backpulver mit den Haselnüssen und Zitronenaroma mischen und untermengen, bis der Teig kaum noch klebt.

2. Mit geriebenen Haselnüssen oder Puderzucker bestreuten

Backbrett einen Halben Zentimeter dick ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175°C etwa 10 Minuten hell backen.

3. Den gesiebten Puderzucker für die Glasur mit Zitronensaft und heißem Wasser glatt rühren, und die Plätzchen damit bestreichen.