

Hetscherln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Masse:

280 g gesiebter Staubzucker
140 g gemahlene Mandeln
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
70 g Hagebuttenkonfitüre

Zum Bestreuen:

gemahlene Mandeln

1 Masse:

Für die Masse Staubzucker in eine Rührschüssel geben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) gut verkneten.

- 2 Die Masse auf einer mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche zu einer eckigen Stange (3 x 3 cm) formen. Mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Hetscherln auf ein Kuchengitter legen und trocknen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Hetscherln in einer gut schließenden Dose aufbewahren.