

Hetscherln

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Masse:

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

Zum Bestreuen:

geriebene Mandeln

1 Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) 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.