

# Zitronenherzen

ca. 60 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mandel-Makronenmasse:

3 Dotter (Größe M)  
120 g Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
230 g gemahlene Mandeln

### Zitronenglasur:

120 g gesiebter Staubzucker  
2 EL Zitronensaft

## 1 Mandel-Makronenmasse:

Für die Masse Dotter mit Zucker und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Mandeln dazugeben und das Ganze mit einem Kochlöffel zu teigartiger Konsistenz verrühren.

Die Masse auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen (4 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 14 Minuten**

## 2 Zitronenglasur:

Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und die noch warmen Herzen damit glasieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 100 ml flüssiges Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen und 60 g weiße Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Das Ganze ca. 2 Std. kalt stellen. Mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen und die Herzen damit zusammensetzen

