

Zitronenherzen

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Zucker 1Prise Salz 6 Eigelb abgeriebene Schale und 2 EL Zitronensaft von einer unbehandelten Zitrone	Butter und Zucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig rühren. Salz, Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Zitronensaft unterrühren und schaumig schlagen.
500 g Mehl 1 TL Backpulver	Mehl und Backpulver darunter arbeiten.
<ul style="list-style-type: none"> • Teig 1 Stunde kalt stellen 	
<ul style="list-style-type: none"> • Teig ausrollen und Herzen ausstechen 	

Arbeitsplan:

1. Teig zubereiten
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Herz-Ausstecher bereit legen
4. Backofen vorheizen: 180°C Umluft
5. Teig ausrollen
6. Herzen platzsparend ausstechen und auf die Bleche legen
7. **Backen: ca 10 min, goldgelb**
8. Herzen auskühlen lassen
9. **Glasur herstellen:**
 - 200g Puderzucker
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1EL heißes Wasser

}

verrühren und Plätzchen damit
bestreichen
10. Herzen an der Luft trocknen lassen, bis die Glasur fest ist