Zitronenherzen



Zutaten:

150 g weiche Butter
100 g gesiebter Puderzucker
1 Eiweiß
250 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
1 Pck. Geriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb

1 EL kaltes Wasser

2 EL Hagelzucker

Für die Füllung:

150 g Zitronenmarmelade oder Aprikosenmarmelade

Backzeit ca. 10 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen

Für den Teig Butter, Puderzucker und Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und mit Zitronenschale mischen. Die Fett-Zucker-Eiweiß-Mischung hinzufügen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und eine Zeit lang kalt stellen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem Ausstechform Herzen ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Eigelb und Wasser verquirlen, die Hälfte der Herzen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreichen.

Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Für die Füllung Marmelade in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Die nicht mit Hagelzucker bestreuten Herzen damit bestreichen und die Marmelade etwas antrocknen lassen. Dann die übrigen Herzen darauf legen und etwas andrücken.