

Zitronenherzen und Terrassen

Ein Rezept von:
Peter Bräutigam
KUPSCH Märkte Bräutigam



Zutatenliste für die Zitronenherzen

3 Eigelbe | 120 g Zucker | 1 Pck. Vanillinzucker |
3 Tropfen Backöl Zitrone | 1 Msp. Backpulver |
200 – 250 g Haselnusskerne gemahlen (alternativ: Mandeln) | 100 g Puderzucker | 1 - 1 ½ EL Zitronensaft

Zubereitung der Zitronenherzen

1 Das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillinzucker so lange schaumig rühren, bis eine cremearartige Masse entsteht. Das Backöl, das Backpulver und so viel von den Haselnusskernen unterrühren, bis ein fester Teig entsteht.

2 Auf einem mit gemahlene Nüssen bestreuten Backblech den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die Herzen ausstechen. Anschließend die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Herzen im vorgeheizten Ofen bei 170 - 180 °C ca. 10 - 15 Minuten backen.

3 Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht und die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Zutatenliste für die Terrassen

250 g Butter | 170 g Puderzucker | etwas Salz | etwas Zitronenabrieb | frische Vanille | Prise Zimt | 2 Eier | 500 g Mehl | 100 g gemahlene Nüsse (angeröstet) | Aprikosenkonfitüre

Zubereitung der Terrassen

1 Butter, Puderzucker, Salz und die Gewürze gut vermischen. Anschließend die Eier sowie das Mehl und die gemahlene Nüsse vorsichtig unterkneten. Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird.

2 Den fertigen Teig in eine Folie packen und für mind. 1 Stunde kühl stellen. Diesen dann auf ca. 2,5 mm Stärke

ausrollen und mit verschiedenen Förmchen – Herzen oder auch Kreise, aber in drei unterschiedlichen Größen – Plätzchen ausstechen.

3 Die ausgestochenen Plätzchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für ca. 8 - 10 Minuten bei 190 °C backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

4 Nach dem Abkühlen auf das größere Plätzchen etwas Marmelade geben und das jeweils kleinere darauf setzen. Auf das kleinere ein kleines Tüpfelchen Marmelade geben und mit Puderzucker überstäuben. Trocknen lassen.

Guten Appetit!



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek