



Miriam's Genusskarussell

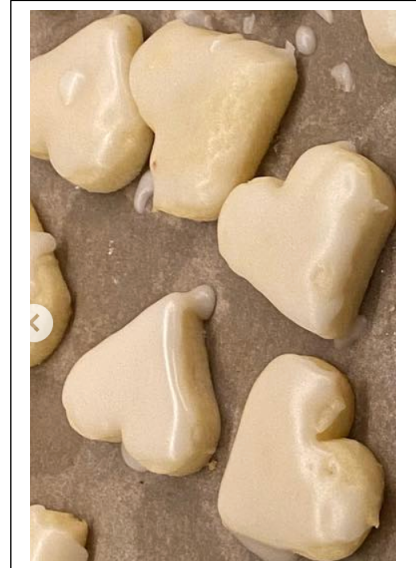
www.genusskarussell.ch

Zitronenherzli

Rezept Betty Bossi Foto Miriam

Zutaten ca. 60 Stk.

- 150 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 frisches Ei
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- 150 g Puderzucker
- 2.5 EL Zitronensaft



Zubereitung

- Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ei begeben,iterrühren, bis die Masse heller ist. Von der Zitrone Schale dazu reiben, Saft auspressen, beiseitestellen. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
- Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen 2 aufgeschnittenen Plastikbeuteln ca. 4 mm dick auswallen. Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Min. kühl stellen.

- Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen.
- Puderzucker und beiseite gestellter Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, Herzen mit der Oberseite in die Glasur tauchen, abtropfen, auf einem Gitter trocknen lassen.