

Rezept

# Glutenfreie Zitronenherzen

Ein Rezept von Glutenfreie Zitronenherzen, am 21.03.2023

## Zutaten

<b>3</b> Eigelbe	<b>120 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>5 Tropfen</b> Zitronenaroma (z.B. Dr. Oetker)
<b>200 g</b> gemahlene Mandeln	<b>100 g</b> Puderzucker + etwas zum Arbeiten
2-3 EL Zitronensaft	Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ERGIBT CA. 40 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenaroma schaumig rühren. Die Mandeln hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Den Teig auf einem mit Puderzucker bestreuten Backbrett ca. 3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf die Bleche legen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) in 12-15 Min. backen.
3. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und die noch heißen Herzen damit bestreichen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.