Rezept

Zitronenherzen mit Cremefüllung

Ein Rezept von Zitronenherzen mit Cremefüllung, am 25.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- **3** Eier
- **50 g** Zucker
- **50 g** kalte Butter
- **100 g** Mehl
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone

FÜR DIE CREME:

- **100 ml** Zitronensaft
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- **2** Eigelbe
- **2 TL** Speisestärke (7 g)
- **70 g** Zucker
- Mark von ⅓ Vanilleschote

AUßERDEM:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- Ausstecher in Herzform (4 – 5 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig in einem kleinen Topf ausreichend Wasser aufkochen lassen, die Eier hineingeben und in ca. 8 Min. hart kochen. Herausheben, kalt abschrecken und pellen. Die Eiweiße entfernen (anderweitig verwenden), die Eigelbe abgekühlt durch ein feines Sieb streichen (das können Sie auch schon am Tag zuvor vorbereiten).

2. Das Mehl sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die gekochten Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden und rundherum auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1-2 Std. ruhen lassen.

3. Den Ofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf wenig Mehl 3-4 mm dünn ausrollen, Herzen ausstechen und auf die Bleche setzen. Im Ofen auf Sicht in 6-7 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

4. Inzwischen für die Creme 30 ml Zitronensaft mit der Stärke glatt rühren. Übrigen Zitronensaft mit Zitronenschale, Zucker und Vanillemark aufkochen. Die angerührte Stärke unter Rühren dazugeben und mind. 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Eigelbe zügig unterrühren. Jeweils etwas Creme noch heiß auf ein Herz streichen und ein zweites Herz daraufsetzen, trocknen lassen. Zitronenherzen und übrige Füllung sind max. 1 Woche haltbar.