Rezept

Zitronenkekse "Flammende Herzen"

Ein Rezept von Zitronenkekse "Flammende Herzen", am 11.11.2026

Zutaten

125 g	Butter
1 Pck.	Zitronenzucker
250 g	Mehl
200 g	Puderzucker
1 Tropfen	rote Speisefarbe
75 g	Puderzucker
1	Ei
	Mehl für die Arbeitsfläche
2 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 75 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Butter mit Puderzucker, Zitronenzucker und Ei cremig rühren. Das Mehl hinzufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mithilfe einer Ausstechform Herzen ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen. Abkühlen lassen.

3. Puderzucker mit Zitronensaft und 1 EL Wasser zu einem Guss verrühren. Ein Drittel des Gusses mit Speisefarbe rot färben. Die Herzen mit weißer Glasur glasieren. Mit einem Holzstäbchen mit roter Glasur Linien durchziehen und nach beiden Seiten flammenförmig auseinander ziehen.