

# ZITRONEN- und ORANGENHERZEN

von Adriana Prinoth

300 g Mehl  
150 g Butter  
150 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker

1 Msp. geriebene Zitronen oder Orangenschale

Für die Glasur:

150 ml Zitronen- oder Orangensaft  
200 g Puderzucker

Die Zutaten zu einem glatten geschmeidigen Teig vermengen.

Den Teig anschließend 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach auf einer Arbeitsfläche ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen, Herzen ausstechen und bei 180°C etwa 7-9 Minuten backen.

Sobald die Kekse gut ausgekühlt sind, für die Glasur, den Zitronen- oder Orangensaft mit dem Puderzucker verrühren und die Kekse bestreichen.

Zum Schluss mit Zuckerperlen dekorieren und fertig!

