



# Julehjerter

(Ca. 20 stk.)  
2 æggehvider  
200 g flormelis  
200 g mandler  
1 tsk. stødt kanel  
1 usprøjtet citron

*Pynt:*  
100 g flormelis  
Lidt kogende vand  
Rødt sukker

Pisk æggehviderne halvstive. Pisk flormelisen i og pisk videre til en fast marengsmasse. Hak mandlerne meget fint. Fold dem i marengsmassen sammen med kanel og fintrevet citronskal. Sæt dejen på køl i 45 min. Smør dejen ud på

bagepapir, bag den ved 100° i 1 time. Udstik hjerter med det samme, så den sprøde overflade ikke krakelerer for meget. Bland glasuren, kom den i et kræmmerhus af bagepapir, fordel glasuren på kanten af kagerne og dyp dem i rødt sukker.