

Thermomix®: Zitronenküsse

Saftiges Zitronenküsse Rezept mit dem Thermomix - Mürbeteig-Plätzchen verfeinert mit Lemon Curd.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig und Füllung:

100 g weiche Butter oder
Margarine in Stücken
225 g Weizenmehl und etwas
mehr zum Bearbeiten
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
150 g Lemon Curd

Guss:

75 g Zucker
etwa 3 TL Zitronensaft (10 g)

Wie mache ich Zitronenküsse mit dem Thermomix?:

- 1 Mürbeteig und Füllung zubereiten:**
Butter oder Margarine, Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz und 100 g Lemon Curd in den Mixtopf geben und **25 Sek./Stufe 5** kneten. Teig zu einer 40 cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.
- 2** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
- 3** Teigrolle in etwa 1 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Wenn der Teig klebt, den Kochlöffel in etwas Mehl tauchen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

50 g Lemon Curd in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschließen, die Mischung etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kugeln füllen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Guss zubereiten:

Zucker in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren. Zitronensaft zugeben und **20 Sek./Stufe 3.5** zu einem Guss rühren. Diesen mit Hilfe eines Teelöffels über die Zitronenküsse-Plätzchen träufeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn noch Lemon Curd übrig ist, können die Mulden sofort nach dem Backen noch etwas aufgefüllt werden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Kekse etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Sie möchten diese Rezepte mit der Guided-Cooking-Funktion auf Ihrem Thermomix® TM5 zubereiten? Auf Cookidoo® finden Sie die passende Rezept-Kollektion zum Heft! www.cookidoo.de

