

Zitronen-Kipferl

Knusprige Zitronen-Kipferl aus Mürbeteig mit Puderzucker verziert - Zitronen-Monde zu Weihnachten selber backen.

etwa 85 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Eiweiß (Größe M)

150 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 TL Milch

Guss:

200 g Puderzucker

3 EL Wasser oder Milch

50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich Zitronen-Kipferl?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Plätzchen, z. B. Monde/Kipferl ausstechen und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen und das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

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

3 Guss zubereiten:

Puderzucker sieben und nach und nach mit Wasser oder Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss mit Hilfe eines Tafelmessers auf den Plätzchen verstreichen, gehackte Pistazienkerne aufstreuen und Guss fest werden lassen.

Die Zitronen-Kipferl am besten in einer gut schließenden Dose aufbewahren. Dort bleiben sie etwa 3 Wochen knusprig.

