

Zitronenküsse

Knetteig-Plätzchen verfeinert mit Lemon Curd

etwa 40 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Knetteig:

225 g Weizenmehl
100 g weiche Butter oder
Margarine
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
100 g Lemon Curd

Füllung:

etwa 5 EL Lemon Curd

Guss:

etwa 3 TL Zitronensaft
75 g Puderzucker

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer 40 cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

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 Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken (Abb. 1). Wenn der Teig klebt, den Kochlöffel in etwas Mehl tauchen.



4 Füllung:

Lemon Curd in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschließen, die Masse etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kugeln füllen (Abb. 2) und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Minuten

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

5 Guss:

Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss rühren und diesen mit Hilfe eines Teelöffels über die Plätzchen sprengeln.

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.