

Zitronenplätzchen Ostern

Knusprige Zitronenplätzchen zum Ausstechen in Hasen- und Schäfchenform – Leckere Plätzchen zum Hinstellen zu Ostern.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Stehkekse

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Guss:

etwa 3 EL Zitronensaft
200 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerstreusel
Dr. Oetker gehackte Mandeln

Wie backe ich Osterplätzchen mit Zitrone?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit den Stehkeksausstechern die gleiche Anzahl Motive und Ständer ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Verzieren:

Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Plätzchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Guss bestreichen und mit den Zuckerstreuseln und Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen. Erst dann jeweils ein Plätzchen auf einen Ständer stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Bestreichen der Plätzchen kann man auch ein rotes Gelee (z. B. Johannisbeere) oder eine gelbe oder grüne Konfitüre (z. B. Aprikose oder Kiwi) verwenden. Die Konfitüre dann vor dem Erhitzen durch ein Sieb streichen.
- Oder die Plätzchen nur mit Zuckerschrift dekorieren.
- Wenn die Plätzchen sehr dünn ausgerollt werden, können nach dem Backen jeweils 2 Plätzchen mit Gelee oder geschmolzener Schokolade zusammengeklebt, verziert und aufgesteckt werden.

