



Zitronenplätzchen

Wunderschön und liebevoll dekorierte Ausstech-Plätzchen mit zartem Zitronen-Duft

etwa 70 Stück

 gelingt leicht

  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher etwa 6 cm, mit verschiedenen Motiven

Knetteig:

400 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (der Größe M)

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker
etwa 3 EL Zitronensaft
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe
Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix
Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa
Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.

3 Verschiedene Motive ausstechen oder kleine Rechtecke als Geschenk ausschneiden. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten



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

④ Verzieren:

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in 4 Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe beliebig einfärben. Den Guss mit einem Messer auf den Plätzchen verstreichen. Für die Dekoration mit der Dekor Kreation die Plätzchen sofort verzieren. Für die Dekoration mit Zuckerschrift den Guss gut trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bewahren Sie die Plätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen auf (etwa 2 Wochen).
- Evtl. den Teig vor dem Ausrollen in den Kühlschrank legen.

