






# Zitronenplätzchen

Knackige Zitronenplätzchen zum Ausstechen, die sanft nach Zitrone schmecken und die Adventszeit versüßen.

etwa 70 Stück    gelingt leicht   bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Ausstecher

### Mürbeteig:

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 (Größe M)

### Zum Verzieren:

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

## Wie backe ich einfache Zitronenplätzchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

### 2 Mürbeteig zubereiten:

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 Min.**



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

**4 Zitronenplätzchen 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 Zitronenplätzchen sofort verzieren. Für die Dekoration mit Zuckerschrift den Guss gut trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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

