

FrISChe Zitronenküsse (Kekse mit Lemon Curd)



Fruchtige, kleine Plätzchen aus Mürbeteig mit Lemon Curd

25-30 Stück

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

225 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
Abrieb einer Bio-Zitrone
1 TL Vanille-Extrakt
100 g Butter, weich
100 g Lemon Curd

Für die Füllung

Einige Esslöffel Lemon Curd
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die restlichen Teig-Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer schmalen, langen Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
4. Den Teig in Scheiben von ca. 1 cm Breite schneiden und zu Kugeln rollen. Mit Abstand auf die Backbleche legen. Mit dem Stielende eines Kochlöffels mittig eine Mulde in jeder Kugel drücken.
5. Einige Esslöffel Lemon Curd in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in die Mulden spritzen.
6. Backzeit pro Blech: 12-15 Minuten je nach Backofen. Die Plätzchen sollen eine helle Farbe behalten, also nicht zu lange im Ofen lassen!
7. Nach dem Backen auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.