



# Zitronenkekse mit Lemoncurd

Zeit gesamt  
🕒 4h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 25 Portionen

Zucker	200 g
Butter	270 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenschale, gerieben	2 TL
Zitronensaft	100 ml
Eier	2 St.
Speisestärke	0.75 TL
Schokolade, Weiß	30 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Nudelholz, Ausstecher, Küchenmaschine

### 1. Mürbeteig

Verknete 100 g Zucker, 200 Butter, das Mehl, 1 Prise Salz und das Vanilleextrakt kurz mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, drücke ihn flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt für mindestens 1-2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.

### 2. Plätzchen ausstechen

Knete den Teig erneut kurz durch und rolle ihn auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus. Stich nun Kreise mit einem Kreisausstecher oder Glas aus. Stich in die Hälfte der Kreise mit Lochtüllen mehrere Löcher hinein. Lege die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank.

### 3. Plätzchen backen

Heize den Ofen auf 180 °C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200 °C O/U backen. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten, bis sie am Rand leicht braun sind. Lasse sie abkühlen.

### 4. Lemon Curd

Verrühre den Zitronen-Abrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, 100 g Zucker und der Stärke klumpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klumpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre 70 g kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller

ab und kann direkt weiterverwendet werden.

#### 5. Plätzchen zusammensetzen

Erwärme das Lemoncurd bei Bedarf, bis es lauwarm ist. Fülle es in eine Dosierflasche oder einen Spritzbeutel und spritze eine dünne Schicht damit auf den unteren Keks. Setze nun jeweils einen Keks mit Löchern auf das Curd und fülle die Löcher nach Belieben mit weiterem Lemoncurd aus. Schmelz die weiße Kuvertüre in einer Dosierflasche oder einem Spritzbeutel. Lasse die Schokolade nun nach Belieben über die Kekse fließen. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Tipp: Bewahre die Plätzchen in einer verschlossenen Keksdose mit Backpapier zwischen den einzelnen Schichten auf.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	170 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	10 g