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, SILVERCREST Küchenmaschine

1. Mürbeteig
Verknete 100 g Zucker, 200 Butter, das Mehl, 1 Prise Salz und das Vanilleextrakt kurz mit den Händen oder der Kü¨ chenmaschine zu einem festen Mü¨ rbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, drü¨ cke ihn flach auf einen Teller und stelle ihn abgedeckt fü¨ r mindestens 1-2 Stunden oder ü¨ ber Nacht in den Kü¨ hlschrank.

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 Lochtü¨ llen mehrere Löcher hinein. Lege die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kü¨ hle sie fü¨ r weitere 30 Minuten im Kü¨ hlschrank.

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 fü¨ r etwa 10-15 Minuten, bis sie am Rand leicht braun sind. Lasse sie abkü¨ hlen.

4. Lemon Curd
Verrü¨ hre den Zitronen-Abrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, 100 g Zucker und der Stärke klü¨ mpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rü¨ hre dabei stetig, sodass keine Klü¨ mpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rü¨ hre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rü¨ hre 70 g kalte Butter in Stü¨ cken ein, so kü¨ hlt die Masse schneller

ab und kann direkt weiterverwendet werden.

5. Plätzchen zusammensetzen
Erwärme das Lemoncurd bei Bedarf, bis es lauwarm ist. Füllle 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 füllle die Löcher nach Belieben mit weiterem Lemoncurd aus. Schmilz 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