

ZITRONENKEKSE MIT LEMON CURD



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist beim Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es losgehen. Diese Plätzchen bestehen aus einem sehr feinen und zarten Mürbeteig – ähnlich wie die Hildabrötchen. Nur werden diese nicht mit einer Marmelade gefüllt, sondern mit zitronigem Lemon Curd. Am besten schmecken sie, wenn sie mindestens einen Tag in einer Keksdose durchziehen können.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

MÜRBETEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

1-2-3 TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt

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 nun in die Hälfte der Kreise nochmals mit kleineren Lochtüllen Löcher hinein. Lege nun die Kekse auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und kühle sie für weitere 30 Minuten im Kühlschrank oder 15 Minuten im Gefrierfach.

FÜLLUNG & DEKORATION:

- 150 g** Lemon Curd
- 5 g** süßer Schnee
- 30 g** weiße Schokolade



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig. Löse außerdem den ausgerollten Teig vor dem Ausstechen vorsichtig mit einer Palette von der Matte, so lassen sich die einzelnen Plätzchen leichter anheben.

OFEN VORHEIZEN

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.

PLÄTZCHEN BACKEN

Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten, bis sie am Rand leicht braun sind. Lasse sie abkühlen.



Achte darauf die Plätzchen gleichmäßig auszurollen, damit sie einheitlich backen. Die Kekse mit Loch in der Mitte brauchen etwa 1-2 Minuten weniger Backzeit.

ZITRONENKEKSE MIT LEMON CURD



PLÄTZCHEN ZUSAMMENSETZEN

Erwärme das Lemoncurd, bis es lauwarm ist. Fülle es in eine Dosierflasche oder einen Spritz-/Gefrierbeutel und spritze eine dünne Schicht damit auf den unteren Keks. Setze nun jeweils einen Keks mit Loch oben auf die Marmelade und fülle die Löcher nach Belieben mit weiterem Lemoncurd aus. Schmilz die weiße Kuvertüre in einer Dosierflasche oder einem Spritz-/Gefrierbeutel. Lasse die Schokolade nun nach Belieben über die Kekse fließen und bestreue sie mit etwas süßem Schnee.



Ein Rezept, wie du Lemoncurd selbst machst, findest du auf meinem Blog und in meiner App.



Bewahre sie in einer verschlossenen Keksdose mit Backpapier zwischen den einzelnen Schichten auf. Da das Lemoncurd frisch gekocht wird sollten die Kekse innerhalb von etwa einer Woche verzehrt werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!