

Zitronen - Plätzchen 1

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

3	Essl.	Zitronensaft
1		Ei
400	Gramm	Mehl
300	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter
1		Zitrone, davon
30	Gramm	Zerlassene Butter, 1 El=15g

Anleitung:

Aus Mehl, Hälfte vom Puderzucker, Ei, kleingewürfeltem Fett, zwei Drittel vom Zitronensaft einen festen Mürbeteig kneten. In Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 175.C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl messerückendünn ausrollen und rautenförmige Plätzchen (ca. 3 x 3 cm) ausstechen oder -schneiden. Auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen. Für die Füllung restlichen Puderzucker mit übrigem Zitronensaft und der zerlassenen Butter glattrühren. Sollte die Masse noch etwas zu dünnflüssig sein, weiteren Puderzucker untermischen, bis sie streichfähig ist. Jeweils ein Plätzchen mit der Creme bestreichen und ein zweites daraufsetzen. Leicht andrücken und mit Puderzucker bestäuben.