

Zitronengebäck - Feines

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
2	Essl.	Zitronensaft
100	Gramm	Mehl
125	Gramm	Mandel(n) (Blättchen)
100	Gramm	Kuvertüre, Zartbitter

Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft dazugeben, zuletzt Mehl und Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Mit Blech in den Backofen schieben und bei 220 C ca. 12 Minuten backen. Plätzchen abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech nehmen und die Unterseite mit der aufgelösten Kuvertüre bestreichen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten