

Lemoncurd-Cookies

25 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Cookie-Teig:

100 g weiche Butter
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Dinkelmehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
60 g Speisestärke

Zum Aufstreichen und Bestreuen:

3 EL Lemoncurd
25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt (1 Pck.)

1 Cookie-Teig:

Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur cremig rühren. Dinkelmehl mit Backpulver und Stärke vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren. Ev. mit der Hand kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Die Rolle in 25 gleiche Stücke schneiden. Ev. etwas durchkneten und zu Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit einer Gabel leicht flach drücken.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und die Cookies mit wenig Farbe backen.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Cookies wiederholen. Die Cookies am Blech erkalten lassen.

5 Zum Aufstreichen und Bestreuen:

Den Lemoncurd mithilfe eines Löffels auf den Cookies verteilen und mit Pistazien bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für mehr Aroma die gehackten Pistazien leicht rösten.
- Für Lemoncurd 50 g Butter zerlassen. 180 g Zucker, Schale von 2 unbehandelten Zitronen und Saft von 2 Zitronen dazugeben. 2 Eier mit dem Schneebesen gut aufschlagen und durch ein Sieb seihen. Die Zutaten unter Rühren bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis eine sämige Creme entstanden ist. **Kochzeit: ca 12 Min.**