

# Zitronen-Küsse

etwa 40 Stück



gelingt leicht

up to 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

220 g glattes Mehl  
100 g kalte Butter  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
100 g Lemoncurd (Zitronen-  
Aufstrich)

### Füllung:

5 EL Lemoncurd (Zitronen-  
Aufstrich)

### Guss:

75 g gesiebter Staubzucker  
etwa 3 KL Zitronensaft

## 1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer 40 cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

- 2 Die Teigrolle in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit einem Kochlöffelstiel Mulden eindrücken (Abb.1).



### 3 Füllung:

Für die Füllung Lemon Curd in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und in die Vertiefungen der Kugeln spritzen (Abb. 2).



Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heissluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

4 Den Backvorgang mit den übrigen Kugeln wiederholen.

### 5 Guss:

Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und mithilfe eines Kaffelöffels über die erkalteten Kekse sprengeln.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte der Teig etwas kleben, den Kochlöffelstiel in etwas Mehl tauchen.
- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.
- Übrigen Lemon Curd als Brot-Aufstrich zum Frühstück verwenden.