

Zitronencreme-Kekse

ca. 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g glattes Mehl
½ KL Dr. Oetker Backpulver
100 g weiche Butter
80 g gesiebter Staubzucker
2 Dotter (Größe M)
2 EL Milch

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Zitronen-Creme:

100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Saft von 2 Zitronen
2 Dotter (Größe M)
100 g weiche Butter

1 Mürbteig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem beliebigen Zackenausstecher Kekse ausstechen. Aus der Hälfte mit einem kleineren Ausstecher die Mitte ausstechen, so dass Rahmen entstehen.

3 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

4 Zum Bestreuen:

Die noch warmen Rahmen mit Staubzucker bestreuen.



5 Zitronen-Creme:

Für die Creme Staubzucker mit Zitronenschale, Zitronensaft und Dottern gut verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Butter dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren.

6 Etwas Creme auf die Kekse streichen und die Rahmen darauflegen.

