





Zitronenhüte

ca. 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter

Füllung:

Zitronen
140 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
1 EL glattes Mehl

Zum Verzieren:

1 EL Zitronensaft
gesiebter Staubzucker

- 1 Mürbteig:**
Für die Masse 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.
- 2** Aus dem Teig zwei ca. 4 cm dicke Rollen formen. Die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. tiefkühlen.
- 3** Die Teigrollen in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Teigscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 4 Füllung:**
Für die Füllung die Zitronen klein schneiden und mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Die Füllung auf die Teigscheiben aufteilen. Die übrigen Teigscheiben darauf legen und am Rand vorsichtig andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



- 5 **Zum Verzieren:**
Zitronensaft mit Staubzucker glatt rühren und die Zitronenhüte beliebig damit verzieren.

