

Zitronenkekse

von Annalena Ganner



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zügig zu einem Mürbteig verkneten. Mindestens 30 Minuten kühlen. In der Zwischenzeit Mandeln mit Zitronenschale und -saft verrühren, dabei ca. 2 EL Zitronensaft übrig lassen, bis eine streichfähige Paste entsteht.

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Teiges ausrollen, die Zitronenpaste darauf verstreichen und mit dem zweiten Teig bedecken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen ca. 20 Minuten backen.

Teig vollständig abkühlen lassen, dann in Dreiecke oder Rechtecke schneiden. Restlichen Zitronensaft mit Puderzucker verrühren und die Plätzchen damit einstreichen. Sobald die Glasur trocken ist, weiße Schokolade schmelzen und die Plätzchen ca. zur Hälfte eintunken.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde
Koch- und Backzeit: 20 Min.
Menge: 50 Kekse

Zutaten:

Für den Teig:
500 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eier

Für die Füllung und Glasur:
125 g gemahlene Mandeln
2 Zitronen unbehandelt
50 g Puderzucker
300 g weiße Schokolade