

# Mürbteigblumen mit Lemon curd

von Bettina Faoro

Mürbteig:  
300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Ei

1 Pkg. Vanillezucker

Lemon Curd:  
75 ml Zitronensaft (+Abrieb einer  
Zitrone)

75 g Zucker  
15 g Vanillezucker  
50 g Butter  
50 ml Sahne  
10 g Speisestärke

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. 1 h im Kühlschrank auskühlen lassen, ausrollen, ausstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen.

Für das Lemon Curd Zitronensaft und Zucker aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Butter hinzufügen und unter rühren schmelzen. Sahne einrühren und noch einige Minuten köcheln lassen. Einige EL der Flüssigkeit entnehmen, darin die Stärke einrühren und zurück in den Topf geben. Dann alles einmal aufkochen.

Die Kekse mit der Masse befüllen und mit Puderzucker bestäuben.

