

Zitronen-plätzchen

von Charlotte Hense und Elisabeth Birkner

Rezept von Kathrin, <https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/zitronenplaetzchen.html>
[letzter Zugriff am 22.11.25]

Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 8 Minuten

Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 mittelgroße Eier
- 70g weiche Butter
- 40g Zucker
- 80g Weizenmehl
- ½ TL Zitronenpaste oder Abrieb

Für die Glasur:

- 70g Puderzucker
- 15ml Zitronensaft (grobe Angabe)



Zubereitung:

Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelbe vorsichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und hart kochen lassen. Alternativ das ganze Ei kochen und das Eigelb danach vom Eiweiß lösen. Gekochte Eigelbe mit den Fingern fein zerbröseln, sodass sie eine ähnliche Konsistenz wie gemahlene Mandeln haben.

Die weiche Butter mit dem Zucker und der Zitronenpaste schaumig schlagen. Eigelb und Mehl dazugeben und alles zu einem homogenen Teig verrühren. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühlstellen.

Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen, da er recht klebrig ist. Auf einer Folie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen und kleine Plätzchen ausstechen. Plätzchen ca. 8-10 Minuten sehr hellbraun backen. Auf dem Backpapier abkühlen lassen, da die Kekse etwas zerbrechlich sind. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.

Für den Guss Zitronensaft und Puderzucker sehr gut zu einer zähen Masse verrühren; die Zitronensaftmenge evtl. etwas verringern oder vergrößern. Auf die Kekse streichen, nach Belieben mit Zuckerstreuseln dekorieren und trocknen lassen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

