

Zitronenplätzchen

von Kathrin Runge

Für 50 Stück

🕒 Vorbereitung 20 Minuten

🌡️ Kühlzeit 2 Stunden

🕒 Backzeit 8 - 10 Minuten

4 Eier (Größe M)

140 g weiche Butter

80 g Zucker

1 TL Abrieb von einer Bio-Zitrone

160 g Weizenmehl

FÜR DIE GLASUR

140 g Puderzucker

ca. 30 ml Zitronensaft

ggf. Zuckerstreusel zur Dekoration

1_Die Eier trennen. Eigelbe vorsichtig in kochendes, leicht gesalzenes Wasser fallen lassen und hart kochen. Alternativ das ganze Ei kochen und das Eigelb danach vom Eiweiß lösen. Die erste Variante hat den Vorteil, dass man das Eiweiß noch für Makronen o. ä. verwenden kann. Gekochtes Eigelb mit den Fingern fein zerbröseln, so dass es eine ähnliche Konsistenz wie gemahlene Mandeln hat.

2_Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig schlagen. Zerbröseltes Eigelb und Mehl dazugeben und alles zu einem homogenen Teig rühren. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühlstellen.

3_Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank neh-



Kathrin Runge hat schon als Kind mit ihrer Großmutter Carola (mittlerweile 92) die Zitronenplätzchen gebacken. Heute ist die Journalistin als Rezeptentwicklerin und Autorin tätig. Die 40-Jährige lebt in der Nähe von München und betreibt seit 2012 einen Back-Blog, der mittlerweile zu den führenden im deutschsprachigen Raum zählt: www.backenmachtgluecklich.de

men, da er recht klebrig ist. Dünn ausrollen und kleine Monde und Sterne ausstechen. Plätzchen ca. 8 - 10 Minuten sehr hellbraun backen. Auf dem Backpapier vollständig abkühlen lassen, da die Kekse leicht zerbrechlich sind. Mit dem übrigen Teig ebenso verfahren.

4_Für den Guss Zitronensaft und Puderzucker sehr gut zu einer zähen Masse verrühren. Die Menge Zitronensaft ggf. etwas verringern oder erhöhen. Abschließend Guss auf die Kekse streichen, nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren und trocknen lassen.

Extra-Tipp:
Rollen Sie klebrige Teige wie diesen am besten zwischen zwei leicht bemehlten Lagen Backpapier oder zwischen Frischhaltefolie aus, dann bleibt nichts am Nudelholz kleben.