Zitronenküsse mit Lemon-Curd-Creme

Für ca. 2 Bleche

Zubereitungszeit: 45 Min
Backzeit: 10 Min

Einfach

Zutaten für Zitronencreme:

- 100 ml Zitronensaft oder Maracujasaft
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 120 g Zucker
- 1 Msp. Kurkuma
- 50 g Speisestärke
- 50 g Weihenstephan Butter
- 50 g weiße Schokolade (geraspelt)

Zutaten für den Plätzchenteig:

- 180 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 60 g Speisestärke
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Weihenstephan Butter
- 1 Msp. Salz
- 40 g Weihenstephan Cremig & Quarkig fein gesüßt
- 1 EL Zitronensaft
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Zunächst die Zitronencreme vorbereiten. Hierfür alle Zutaten, bis auf Speisestärke, Butter und Schokolade, in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die kochende Masse rühren. Unter Rühren köcheln lassen bis die Masse stark eindickt. Nun die Butter und die weiße Schokolade einrühren. Vom Herd nehmen, abdecken und abkühlen lassen.

2. Für den Plätzchenteig Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Vanillezucker, Butter und Salz krümelig vermengen. Nun Weihenstephan Cremig & Quarkig fein gesüßt hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

3. Ca. 1 EL Mehl, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzugeben und gut einkneten. Den Teig kalt stellen.

4. Teig leicht bemehlen, vierteln und jeweils zu einer Rolle formen. Jeweils ca. 1 cm große Stücke abschneiden und diese zu kleinen Kugeln formen. Mit einem Holzstab eine Mulde eindrücken und die Teigstücke auf das Backblech legen.

5. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Plätzchen darin auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen. Direkt nach dem Backen noch einmal mit dem Holzstab die Mulde eindrücken und die Plätzchen unbedingt komplett auskühlen lassen, sie sind anfangs noch weich.

6. Die ausgekühlten Zitronenplätzchen mit der Zitronencreme füllen.