

Zitronenküsse mit Lemon-Curd-Creme

Zutaten

für ca. 2 Bleche Plätzchen:

Für die 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)

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 Quark fein gesüßt
1 EL Zitronensaft
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

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.

Für den Plätzchenteig Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Vanillezucker, Butter und Salz krümelig vermengen. Nun den Quark hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

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

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.

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.

Die ausgekühlten Zitronenplätzchen mit der Zitronencreme füllen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. Kühl- und Backzeit

Niveau: einfach