

## Zitronenplätzchen

Zeit: 25 Minuten

Ruhe- und Backzeit: etwa 1 Stunde

Für 2 Bleche (ca. 40 Stück):

1 kleine Zitrone (unbehandelt)

125 g zimmerwarme Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen

75 g Feinzucker

150 g Mehl (Type 405)

50 g Stärke

Für die Glasur:

50 g Zucker

3 EL Weihenstephan Schlagrahm

1 TL Honig

1. Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale abreiben und Saft auspressen. Weihenstephan Die Streichzarte, Feinzucker und Zitronenschale 5 Minuten lang weißschaumig aufschlagen. Mehl, Stärke und Zitronensaft zugeben und kurz verkneten. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Backofen auf 170 °C vorheizen (Umluft: 150 °C). Kirschgroße Teigstücke zwischen den leicht bemehlten Handflächen zu Kugeln rollen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigkugeln mit etwas Abstand darauf setzen (ca. 20 Stück auf ein Blech), leicht andrücken. Im Ofen in ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen, vom Blech heben und abkühlen lassen.
3. Zucker mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren, mit Weihenstephan Schlagrahm ablöschen, den Honig dazugeben und einkochen lassen, bis die Glasur dickflüssig von einem eingetauchten Löffel fließt. Die Karamellcreme mit einem Löffel in dünnen Fäden auf den Plätzchen verteilen, abkühlen lassen. Plätzchen luftdicht verschlossen aufbewahren.