Zitronenplätzchen

Wunderschön und liebevoll dekorierte Ausstech-Plätzchen, die zart nach Zitrone schmecken und uns die Adventszeit versüßen.

etwa 70 Stück | gelingt leicht | 80 Min.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Ausstecher etwa 6 cm, mit verschiedenen Motiven

Mürbeteig:

400 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

250 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

Dr. Oetker Lebensmittelfarbe

Dr. Oetker Dekor Kreation Rosa Mix

Dr. Oetker Zuckerschrift Rosa

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

Wie mache ich ganz einfach leckere Zitronenplätzchen?

1 Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3 Verschiedene Motive ausstechen oder kleine Rechtecke als Geschenk ausschneiden. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Die Zitronenplätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Zitronenplätzchen verzieren

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in 4 Portionen teilen und mit Lebensmittelfarbe beliebig einfärben. Den Guss mit einem Messer auf den Plätzchen verstreichen. Für die Dekoration mit der Dekor Kreation die Zitronenplätzchen sofort verzieren. Für die Dekoration mit Zuckerschrift den Guss gut trocknen lassen.

Tipps:

- Bewahren Sie die Zitronenplätzchen in einer gut schließenden Dose zwischen Backpapierlagen auf (etwa 2 Wochen).
- Evtl. den Teig vor dem Ausrollen in den Kühlschrank legen.

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	68 kcal 285 kJ	428 kcal 1792 kJ
Fett	3,14 g	19,61 g
Ges. Fettsäuren	1,85 g	11,57 g
Kohlenhydrate	9,31 g	58,21 g
Zucker	5,16 g	32,25 g
Eiweiß	0,70 g	4,34 g
Salz	0,00 g	0,02 g

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)