

Zitronenplätzchen

etwa 70 Stück



gelingt leicht



bis 80 Min.

**Für das Backblech:****Knetteig:**

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

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Knetteig:**

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.

3 Verschiedene Motive ausstechen oder kleine Rechtecke als Geschenk ausschneiden. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.**Einschub: Mitte****Backzeit: etwa 10 Min.**

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 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 Plätzchen sofort verzieren. Für die Dekoration mit Zuckerschrift den Guss gut trocknen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

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