

# Zitronenküsse

Diese fruchtigen Mürbeteig-Plätzchen werden ganz einfach mit Lemon Curd gefüllt. Kekse, die nicht nur Weihnachten köstlich sind und garantiert gelingen.

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Mürbeteig:**  
225 g Weizenmehl  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
100 g Lemon Curd

**Füllung:**  
etwa 5 EL Lemon Curd

**Guss:**  
etwa 3 TL Zitronensaft  
75 g Puderzucker

Wie mache ich fruchtige Zitronenküsse?:

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer 40 cm langen Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen.

### 3 Plätzchen formen:

Teigrolle in etwa 1 cm breite Stücke schneiden und Kugeln formen. Die Kugeln mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken. Wenn der Teig klebt, den Kochlöffel in etwas Mehl tauchen.



### 4 Füllung zubereiten:

Lemon Curd in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschließen, die Masse etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kugeln füllen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

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

### 5 Guss zubereiten:

Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss rühren und diesen mit Hilfe eines Teelöffels über die Zitronenküsse sprenkeln.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn noch Lemon Curd übrig ist, können die Mulden sofort nach dem Backen noch etwas aufgefüllt werden.
- In gut schließenden Dosen kann man die Zitronenküsse etwa 2 Wochen aufbewahren.
- So einfach kann [Lemon-Curd](#) selbst hergestellt werden.