

Oster-Zitronen-Plätzchen

Zutaten für 10 – 12 Stück:

150 g Butter, zimmerwarm
150 g Rohrohrzucker, im Mixer gepudert (oder Puderzucker) + mehr für Guss
1 Bio-Zitrone
2 Eier, zimmerwarm
150 g Speisestärke
300 g Dinkelmehl Type 630

1.

Rühre die Butter und den Zucker schaumig.
Wasche die Zitrone und reibe die Schale rundherum fein ab.
Füge sie hinzu.

2.

Schlage nach und nach die Eier zur Buttermasse.
Gib Stärke und Mehl hinzu.
Verknete zu einem nicht klebrigen Teig.
Sollte er doch kleben, dann stelle ihn für einige Zeit in den Kühlschrank.

3.

Heize den Backofen auf ca. 170° C vor.
Belege Backbleche mit Backpapier.

4.

Rolle den Teig in mehreren Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn aus (ca. 3 mm).
Bemehle dabei auch das Nudelholz gut!
Steche mit Frühlingsausstechförmchen Plätzchen aus.
Backe sie ca. 10 Min.
Sie sollten nicht dunkel backen, sondern hell bleiben.

5.

Lass die Plätzchen vollständig abkühlen.
Presse die Zitrone aus.
Rühre mit Puderzucker/gemixtem Rohrohrzucker einen eher nicht so dicken Zuckerguss an.
Bestreiche die Plätzchen damit dünn.

Tipp:

- Die Plätzchen sind sehr süß. Probiere, ob Du mit etwas weniger Zucker im Teig auskommst.
- Du kannst die Plätzchen auch mit geschmolzener Schokolade bestreichen oder verzieren.

