Lemon Curd Kekse

Das Rezept für die Lemon Curd Kekse schmeckt erfrischend zitronig. Ein wunderbares Weihnachtsgebäck für den Kekseteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

100 g	Zucker
200 g	Butter
300 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
	Lemon Curd
Nach Belieben	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Die **Lemon Curd Kekse** mit Mürbteig sind schnell gebacken. Dazu aus Butter, Zucker, Salz, Weizenmehl und Zitronenabrieb einen glatten Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kekse ausstechen und den Deckel mit Lochtüllen Löcher ausstechen.

4. Im Backofen zirka 10 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen. Mit Lemon Curd zusammen kleben und nach Belieben mit geschmolzener weißer Schokolade dekorieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp