

Zitronenplätzchen

Weihnachtszeit ist Plätzchenzeit, keine Frage! Wer aber auch im Sommer Lust auf Plätzchen hat, sollte mal dieses Rezept für Zitronenplätzchen ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------|
| 250 g | Mehl |
| 120 g | Staubzucker |
| 120 g | Butter |
| 80 g | Zucker |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Stk. | Ei |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Zitronenschalen (abgeriebene) |
| 1 Handvoll | Pistazien |

Zubereitung

1. Für die Zitronenplätzchen das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Salz mischen. Butter zerlassen und mit dem Ei untermischen. Die Hälfte der Zitronenschale in den Teig rühren.
2. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und diesen in Frischhaltefolie wickeln. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen. Kringel ausschneiden und auf das Backblech legen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 12-15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Währenddessen die Pistazien schälen und fein hacken. Staubzucker mit Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.
5. Mit der restlichen Zitronenschale und den gehackten Pistazien bestreuen und erkalten lassen. Bis zum Servieren in einer luftdicht verschließbaren Dose aufbewahren.

Tipp

Die Zitronenplätzchen eignen sich hervorragend als leckeres Mitbringsel: Je nach Anlass kann die Form der Plätzchen variiert werden, z.B. Herzen zum Valentinstag.