

Zitronen-Küsse

etwa 40 Stücke    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

225 g Mehl
100 g Butter oder Margarine,
weich
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
100 g Lemon Curd -
Zitronencreme oder Aprikosen-
Konfitüre

Füllung:

etwa 5 EL Lemon Curd -
Zitronencreme oder Aprikosen-
Konfitüre

Guss:

40 g Puderzucker
etwa 2 TL Zitronensaft

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

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.** kaltstellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

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.

③ **Füllung:**

Lemon Curd in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel gut verschliessen, die Masse etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kugeln füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 12 Minuten

④ **Guss:**

Guetzli mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen. Aus Zitronensaft und Puderzucker einen Guss rühren und diesen mit Hilfe eines Teelöffels über die Guetzli sprenkeln.

Tipps:

Wenn noch Lemon Curd übrig ist, können die Mulden sofort nach dem Backen noch etwas aufgefüllt werden. Statt Lemon Curd kann auch Aprikosen-Konfitüre verwendet werden. In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 3 Wochen aufbewahren.