

Lemon Curd Mohn Plätzchen



Zutaten So wird's gemacht:

Ca. 2 Bleche Plätzchen

Zitronen-Mohn-Shortbread:

140 g Mehl

40 g Speisestärke

60 g Puderzucker

100 g weiche Butter

1 EL Zitronensaft

Abrieb einer Zitrone

2 TL Mohn

Prise Salz

Für das Lemon Curd:

100 ml Zitronensaft

Abrieb von zwei Zitronen

180 g Zucker

60 g Speisestärke

1 Msp. Kurkuma

50 g Butter

Zunächst das Lemon Curd vorbereiten. Hierfür alle Zutaten bis auf Butter und Speisestärke in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und in die kochende Masse rühren. Unter rühren köcheln lassen bis die Masse stark eindickt. Nun die Butter einrühren. Abdecken und abkühlen lassen.

Für die Plätzchen die kalte Butter mit dem Puderzucker gut verrühren, die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Masse 20 Minuten kalt stellen.

Teig leicht bemehlen und ausrollen. Je ein Plätzchen mit Loch (Stern, Herz etc.) und ein geschlossenes ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und 8-12 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen. In die Mitte des geschlossenen Plätzchens etwas Lemon Curd geben und mit der Oberseite bedecken. Luftdicht geschlossen einige Tage bzw. Wochen haltbar.