



Zitronen- und Marmorküsse

Mürbe kleine Plätzchen mit Cremefüllung oder Nougat

Hinweis

Rezept reicht entweder für 2 Bleche
Zitronenküsse oder 2 Bleche
Marmorküsse (ca. 50 Plätzchen)

Einkaufsliste

Ca. 2 Bleche Plätzchen

Für den Teig

- 180 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 60 g Puderzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 g Butter
- 1 Msp. Salz
- 40 g Quark

Für die Zitronenversion zusätzlich:

- 1 EL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone
- Optional: 2 EL Mohn

Für die Marmor-Version zusätzlich:

- 30 g Backkakao
- 20 g Zucker
- 1 EL Milch
- 50 g Backnougat (Nussnougat)

Für die Zitronencreme:

- 100 ml Zitronensaft oder Maracujasaft
- Abrieb von zwei Zitronen
- 120 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 1 Msp. Kurkuma
- 50 g Butter
- 50 g weiße Schokolade

So wird's gemacht

Zunächst die Zitronencreme vorbereiten. Hierfür alle Zutaten bis auf Butter, Schokolade 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 und die weiße Schokolade einrühren. Abdecken und abkühlen lassen.

Für den Grundteig Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Vanillezucker, Butter und Salz krümelig vermengen. Nun etwas Quark hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten.

Für die Zitronenversion etwas Mehl, Zitronensaft und Zitronenabrieb gut einkneten und den Teig kalt stellen. Wer möchte, kann noch 2 EL Mohn einkneten.

Für die Marmorversion: Den Grundteig halbieren und zu einer Hälfte Backkakao, Zucker und Milch geben. Gut einkneten. Beide Teige in zwei Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen, die Rollen aneinander legen und zusammendrücken, sodass nun im Wechsel hell und dunkel zu sehen ist. Teig kalt stellen.

Teig leicht bemehlen, in vier Teile teilen und jeweils zu einer Rolle formen. Jeweils ca. 1 cm großes Stück abschneiden und zu einer Kugel formen. Mit einem Holzstab eine Mulde eindrücken und auf das Blech legen.

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und 8-10 Minuten backen. Direkt nach dem Backen nochmal mit dem Holzstab die Mulde eindrücken und unbedingt komplett auskühlen lassen, die Plätzchen sind erst noch weich.

Das Nougat über dem Wasserbad schmelzen lassen und die Marmorplätzchen mit dem Nougat füllen, die Zitronenplätzchen mit der Zitronencreme.