

Zitronen-Kardamom-Plätzchen

Arbeitszeit: 40 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde

Backzeit: 7-8 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	6 g
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	2 g
Brennwert	100 kcal / 410 kJ

Zutaten für 1 Portionen (ca. 35 Plätzchen):

Teig:

- 1 Bio-Zitrone
- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln ohne Haut
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Butaris Butterschmalz

Zitronenscheiben:

- 3 Bio-Zitronen
- 100 g Zucker
- 10 g Butaris Butterschmalz
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale abreiben und Zitronensaft auspressen. Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei hineingeben und Butaris Butterschmalz in Flöckchen am Rand verteilen. Zitronenschale zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren. Teighälften je zu einer kurzen, dicken Rolle (à Ø ca. 5 cm, à ca. 14 cm lang) formen. Danach in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.



Schritt 2/4

Für die Zitronenscheiben die Zitronen waschen, trocknen und je nach Portionsgröße in dünne Scheiben schneiden, sodass für jedes Plätzchen eine Scheibe vorhanden ist. Den übrigen Zitronensaft vom Teig, Zucker und Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und 1-2 Minuten einköcheln lassen. Zitronenscheiben darin unter Wenden 2-3 Minuten dünsten. Fertige Zitronenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Die Teigrollen in Scheiben (ca. 0,5 cm dick) schneiden und flach drücken, sodass die Zitronenscheiben auf die Teigscheiben passen und rundherum noch ein Teigrand frei bleibt. Alle Teigscheiben auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Schritt 4/4

Die Zitronen-Kardamom-Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft (E-Herd: 225 °C) ca. 10 Minuten backen. Nach 7-8 Minuten der Backzeit die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Zitronen-Kardamom-Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.