

Zitronen-Kardamom-Plätzchen

Zutaten für ca. 35 Stück:

4 Bio-Zitronen
 200 g Mehl
 100 g gemahlene Mandeln ohne Haut
 75 g + 100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 1 TL Kardamom
 1 Prise Salz
 1 Ei (Größe M)
 150 + 10 g Butaris Butterschmalz
 1–2 TL Puderzucker
 Frischhaltefolie
 Backpapier



Zubereitung:

1. Zitronen heiß waschen und trocken tupfen. Von 1 Zitrone die Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Mehl, Mandeln, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker, Kardamom und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hinein geben und 150 g 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 ca. 5 cm Ø, à ca. 14 cm lang) formen. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.
2. 3 Zitronen je in 12 dünne Scheiben schneiden. Zitronensaft, 100 g Zucker und 10 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, 1–2 Minuten einköcheln lassen. Zitronenscheiben in drei Portionen darin unter Wenden 2–3 Minuten dünsten. Fertige Zitronenscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auskühlen lassen.
3. 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. Teigscheiben auf 2–3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten backen. Nach 7–8 Minuten der Backzeit die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minute, Wartezeit ca. 1 Stunde

Nährwerte pro Stück: ca.

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