

Ostereier - Plätzchen mit Lemon Curd

- **Portionen:** 26
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '26', 'yield' : '' });
```

Feines Oster Teegebäck, knusprig - buttrig - fruchtig

Zutaten

- Für 26 Stück:
- 250 g Mehl mit 1 gestrichener TL Backpulver gemischt
- 125 g weiche Butter
- 1 ganzes Ei
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille - Zucker
- 2 El Puderzucker
- Für das Lemon Curd:
- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft (etwa 4 Zitronen) und etwas Abrieb
- 225 g Zucker
- 2 Tütchen Vanille Zucker
- 75 g Butter
- 3 Eier
- 1 guter TL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, mit Umluft: 175 °C, Backbleche mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Ostereier - Plätzchen:

Schritt3

Das Backpulver - Mehl mit Butterstückchen, dem Ei, Zucker und Vanillin - Zucker kurz durchkneten, ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 - 3 mm dick ausrollen und mit einem Eier Ausstecher (ca. 5 x 7 cm) ca. 52 Kekse ausstechen.

Schritt5

Die Teigreste wieder verkneten und neu ausrollen und ausstechen.

Schritt6

Mit etwas Abstand auf die Backbleche legen; 8 min. auf der mittleren Schiene backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt7

Lemon Curd:

Schritt8

Von den heiß abgewaschenen Zitronen die Schale abreiben,

Schritt9

ca. 150 ml Saft auspressen.

Schritt10

Die Schale von 3 Zitronen, den Saft Zucker, Vanille - Zucker, Butter, die Eier und die angerührte Speisestärke dazu geben. Unter Rühren, mit dem Schneebesen, bei mittlerer Hitze 1 - 2 min. leise kochen lassen, danach abkühlen.

Schritt11

Je etwas 1 Teelöffel auf die Unterseite geben und einen 2. Keks drauf setzen, etwas andrücken.

Schritt12

2 El Puderzucker mit dem Saft 1 Zitronen zu einem dicken Zuckerguss verrühren und in einen kleinen Einmal-Spritzbeutel geben.

Schritt13

Die Spitze abschneiden und die Ostereier - Plätzchen verzieren, etwas Zitronenschale darüber reiben und mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** butter, eier, frühlingshaft, ostern, Vanille - Zucker, Zitronensaft

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)160
- Fett (g)8
- KH (g)22
- Eiweiss (g)2
- Ballast (g)1
- Zucker (g)15

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ostereier-plaetzchen-mit-lemon-curd/>