

# Zitronen-Joghurt-Plätzchen

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Der fruchtige Genuss, mürbe und “zitronig”

## Zutaten

- Für die Joghurt-Plätzchen:
  - 100 g weiche Butter
  - 200 g Mehl, gesiebt
  - 20 g Zucker
  - 70 g Sahnejoghurt, besser griechischer Joghurt
  - 100 g gemahlene Mandeln, geschält
  - 1 unbehandelte Zitrone, etwas Abrieb
- Für den Guss:
  - 70 g Puderzucker
  - 1 - 2 EL Zitronensaft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

Die Butter mit dem Zucker und Zitronenabrieb mit den Knethaken verrühren und die Hälfte des Joghurts unter heben.

### Schritt3

### Schritt4

Die Masse heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche glatt und geschmeidig verkneten.

## **Schritt5**

Zu einer Kugel formen und wenigstens 2 Stunden, in Klarsichtfolie eingeschlagen, in den Kühlschrank legen. (Besser über Nacht)

## **Schritt6**

Danach zwischen 2 Klarsichtfolien 1/2 cm dick ausrollen und beliebig große (2-3 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen.

## **Schritt7**

Mit etwas Abstand auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

## **Schritt8**

Den Ofen auf 160 ° C Umluft vorheizen, die Plätzchen auf der mittleren Schiene 15 min. hellgelb backen.

## **Schritt9**

Heraus nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## **Schritt10**

In der Zwischenzeit den restlichen Joghurt mit 1 El Wasser und den Puderzucker verrühren, in Streifen über die Plätzchen ziehen, trocknen lassen.

## **Schritt11**

Halten sich luftdicht in einer Keksdose wochenlang.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronen-joghurt-plaetzchen/>