

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/>