



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
 - 120 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

Das Mehl, die gemahlene Mandeln und den Abrieb einer Zitrone vermischen.

Schritt2

Die Butter mit dem Zucker mit den Knethaken verrühren und zur Mehlmischung geben.

Schritt3

Die Hälfte des Joghurts unter heben.

Schritt4

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

Schritt5

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

Schritt6

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

Schritt7

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

Schritt8

Heraus nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schritt9

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

Schritt10

Halten sich luftdicht in einer Keksdose wochenlang.

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

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