



Lemon-Curd-Kekse



Zutaten für die Füllung:

5 Bio-Zitrone(n)
5 Eier
140 g Zucker
125 g Butter, kalt

Zutaten für den Teig:

400 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
2 Eier (Raumtemperatur)
2 Eigelbe (Raumtemperatur)
5 EL Zitronensaft
6 EL Öl
1/2 TL Vanilleextrakt

Außerdem:

60 g Puderzucker



Rösle
Zitronenpresse



Microplane
Zester-Reibe
PREMIUM
CLASSIC in
senfgelb



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in liebesapfelrot,
4,8 L



Städter
Backhelfer
Schneebesen
29/15 cm / ø 6
cm



Rösle Milchtopf
MOMENTS



Städter
Thermometer
Elektronisches Ei
nstichthermomet
er 16,5 cm Weiß



Rösle Schüssel
(hoch)



Städter
Backhelfer
Teigschaber &
Kuchenlöser 27 x
3,5 cm Weiss



Städter Backform
Herbbackblech
40 x 35 cm Silber
mit Spezial-
Lochung



Städter
Spritzbeutel Profi-
40 cm Weiß souple
40

1

Für das Lemon Curd die Zitronen heiß abspülen, die Schale mit einer Reibe abreiben und in einen großen Topf geben. Den Saft der Zitronen auspressen (ca. 150 ml Saft) und zusammen mit dem Abrieb aufkochen.

2

Eier und Zucker mit einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Masse zu dem Zitronensaft geben und auf niedriger Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Masse stockt. Den Lemon Curd sofort durch ein Sieb streichen und auf 75 °C abkühlen lassen. Die Butter stückchenweise hinzugeben und einrühren. Den Lemon Curd abkühlen lassen

3

Für den Keksteig Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in eine Schüssel geben und verrühren. Danach die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.

4

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Inzwischen den Puderzucker in eine separate Schüssel geben.

5

Von dem Teig je teelöffelgroße Mengen (13 g) abnehmen und zu runden Kugeln formen. In dem Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwischen den Teigkugeln ca. 5 cm Abstand lassen, da sich die Kekse vergrößern werden. In die Mitte der Kekse eine kleine Mulde drücken und mit einem Spritzbeutel den abgekühlten Lemon Curd einfüllen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.