Lemon Curd Kekse

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

33 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche Kekse

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone (geriebene Schale davon)
- 3 Eier (nur das Gelb)
- 200 g Butter

als Füllung:

- Lemon Curd

Zubereitung:

1. Mische das Mehl mit Puderzucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel. Gib die drei Eigelb und die Butter hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wickle ihn in Folie und stelle ihn für 1 Stunde kalt.
2. Belege ein Blech mit Backpapier und heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
3. Forme kleine Kugeln aus dem Teig und drücke mit dem Stiel eines Holzkochlöffels ein Loch hinein. Lege sie auf das Blech.
4. Fülle die Löcher mit Lemon Curd. Das geht gut, wenn du ihn in einen Spritzbeutel füllst.
5. Backe die Lemon Curd Kekse für etwa 10-12 Minuten.