Zitronenplätzchen

15 Min		31 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche



- 400 g Weizenmehl
- 150 g Puderzucker
- 200 g Butter (weich)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft

Für den Guss:

- 125 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und verknete sie.
2. Teile den Teig in 3 Portionen und forme sie jeweils zu einer Rolle mit einem Durchmesser von 3,5 cm. Wickel die Rollen in Frischhaltefolie und lege sie für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
3. Heize nach der Ruhezeit den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
4. Schneide die Teigrollen in 1 cm breite Scheiben und verteile sie auf einem mit Backpapier belegten Blech. Backe die Plätzchen 15 Minuten und lass sie anschließend auskühlen.
5. Verrühre für den Zuckerguss den Puderzucker mit Zitronensaft und geriebener Zitronenschale. Verteile den Zuckerguss auf den Zitronenplätzchen. Lass den Zuckerguss trocknen.

Nährwerte pro Portion: 64,3 kcal | KH 9 g | E 0,8 g | F 2,7 g

