

Lemon Curd Linzer Plätzchen

Eigentlich wollte ich schon längst mit Plätzchen backen fertig sein. Aber wie es manchmal so ist, kommt es anders, als man denkt. Nun wird es aber höchste Zeit, mit der Backerei fertig zu werden. Anfang November wollte ich damit anfangen, nun ist in ein paar Tagen schon der 2. Advent, und die Plätzchendosen sind erst halb gefüllt.





Was bei mir auf gar keinen Fall mehr fehlen darf, sind Lemon Curd Linzer. Diese Plätzchen habe ich letztes Jahr zum ersten Mal gebacken, und die kamen soooo gut an. Leider waren sie aber nicht fotogen genug, dass es sich gelohnt hätte, davon Bilder zu machen. Also möchte ich sie dieses Jahr gerne Euch vorstellen.





Süß, cremig und so schön zitronig schmecken meine Lemon Curd Linzer. Entweder kannst Du den Lemon Curd selber herstellen oder Du kaufst ein Glas. Die Kombination Weihnachtsplätzchen und Lemon Curd finde ich unfassbar lecker, und wenn ich einmal anfange zu essen, kann ich schlecht wieder aufhören. Macht Euch selbst ein Bild davon, denn hier kommt das Rezept für Euch:







Das Rezept für die Lemon Curd Linzer Plätzchen:

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- 140 g Butter
- 2 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Salz
- 2 Eigelb

Füllung:

- 250 g Lemon Curd
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.
2. Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.
4. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und große Kreise ausstechen. Bei der Hälfte der Kreise noch dazu kleine Kreise ausstechen.
5. Die Plätzchen auf das Backblech legen und ca. 15 Minuten backen.
6. Lemon Curd auf alle Kreise ohne Löcher auftragen und mit den Kreisen mit Löcher bedecken.
7. Die zusammengesetzten Plätzchen mit Puderzucker bestäuben.

Viel Spaß mit meinem Rezept!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich

@damofoodworld über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**







Weitere leckere Weihnachtsrezepte:

- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Schokomousse mit Kirschen und Punschsauc](#)
- [Kokos-Vanille-Kipferl](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)
- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Hildabrötchen ganz klassisch](#)
- [Glühwein Käsekuchen](#)