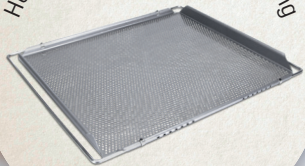


Herdbackblech mit Speziallochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

Lemon-Curd-Kekse

ERGIBT CA. 20 KEKSE | ARBEITSZEIT: CA. 30 MIN. | BACKZEIT: CA. 10-12 MIN.

Zutaten für den Lemon Curd: 5 frische Bio-Zitronen, 5 Eier, 140 g Zucker, 125 g kalte Butter | **Zutaten für den Keksteig:** 400 g Mehl, 200 g Zucker, 1 TL Backpulver, ½ TL Natron, 2 Eier (Raumtemperatur), 2 Eigelbe (Raumtemperatur), 5 EL Zitronensaft, 6 EL Öl, ½ TL Vanilleextrakt | **Außerdem:** 60 g Puderzucker

Zubereitung des Lemon Curd:

Die Zitronen heiß abspülen, mit einem Zestenreißer oder einer Reibe die Schale abreiben und in einen großen Topf geben. Den Saft der Zitronen auspressen (sollte ca. 150 ml Saft ergeben) und mit dem Abrieb aufkochen. Eier und Zucker schaumig aufschlagen, zu dem Zitronensaft geben und auf niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Masse stockt; dabei ständig rühren. 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.

Zubereitung des Keksteiges:

Mehl, Zucker, Backpulver und Natron in eine Schüssel geben und verrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Puderzucker in eine separate Schüssel geben. 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 sollte ca. 5 cm Abstand sein. In die Mitte der Kekse eine kleine Mulde drücken und mit einem Spritzbeutel den abgekühlten Lemon Curd einfüllen. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für 10-12 Minuten backen.

