**Zitronengüetzi / Lemon Curd Cookies**

(super frisch)

Auch Lemon Curd Cookies genannt oder Engelsaugen Plätzchen. Mit dem Lemon Curd sind die Güetzi frisch und leicht. Der Teig ergibt ca. 40 Stück

**Teig**

250g Güetzimehl\* oder Halbweissmehl\*

75g Puderzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

150g sehr kalte Butter in Würfeln

2 Eigelb

75g Lemon Curd (fertig gekauft oder selbst gemacht)

**Zubereitung**

Mehl, Puderzucker, Zitronenschale und Butterwürfel mit den Händen zu einem Teig verkneten. Anschliessend die Eigelbe dazu geben und alles kurz zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine ca. 4cm dicke Schlange formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Ca. eine halbe Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Von der Teigrolle jeweils ca. 14g dicke Scheiben abschneiden und diese zu Kugeln formen und auf ein mit Backblech belegtes Blech geben und mit dem Daumen oder mit dem Stiel einer Kelle eine tiefe Mulde einformen. Die Mulde mit dem Lemon Curd füllen.

Die Güetzi bei 180°C ca. 11-12 Minuten lang backen. Die ausgekühlten Güetzi mit Puderzucker beschneien.

**Rezept Lemon Curd**

4 Bio Zitronen

2TL Maizena

100g Butter

160g Zucker

2 frische Eier

Von den Zitronen die Schale abreiben, Saft auspressen (ergibt ca. 2 dl), beides mit dem Maizena in einer Pfanne verrühren. Butter, Zucker und Eier beigeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne von der Platte nehmen, kurz weiterrühren. Lemon Curd durch ein Sieb streichen, heiss in die vorgewärmten Gläser füllen, gut verschliessen, auf einer isolierenden Unterlage auskühlen.

Quelle: zuckerzimtundliebe.de

\*im Mühlenladen erhältlich