



## *Citronelli*

### *Italienische Zitronenkekse*

Zutatenzeugs für ca. 30 Stück:

170 g Mehl

75 g weiche Butter

65 g Puderzucker

Vanillemark einer Schote

Salz

1 TL Zitronenschale

1 Ei

etwas Puderzucker zum Bestäuben

für die Füllung:

2–3 EL Lemon Curd (Fertigprodukt)

Anleitung:

- Mehl sieben, eine Mulde mittig drücken
- Butter in Stücken, Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Zitronenabrieb und das Ei in die Vertiefung geben
- alles mit den Händen rasch zu einem glatten Zeig verarbeiten
- Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen
- Backofen auf 170 Grad vorheizen
- von dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Portionen abnehmen
- ca. 3 cm große „Zitronen“ formen und auf das Backblech legen
- mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken und mit etwas Lemon Curd befüllen
- die Citronelli auf mittlerer Schiene 8–12 Minuten backen
- noch warm mit Puderzucker bestäuben