



MARZIPAN-ZITRONENKÜSSE

ZUTATEN: für ca. 25 Stück

140g Weizenmehl, Type 405
100 g Butter
250 g feiner Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Bio-Zitronen

200 g Niederegger Marzipan-Weißbrot
4 Eiklar
1 Prise Salz
1 TL Speisestärke

ANLEITUNG:

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für den Mürbeteig Mehl, Butter, 60 g Kristallzucker, Vanillezucker und abgeriebene Schale 1 Zitrone zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestreut ca. 4 mm dick ausrollen. Gewellte Kreise von 3,5 cm Durchmesser ausstechen, mit wenig Abstand auf ein Backblech legen.
3. In den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze hellbraun backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Das Niederegger Marzipan-Weißbrot in dünne Scheiben schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Schale einer Bio-Zitrone darüber abreiben. Saft von zwei Zitronen auspressen und zugießen. Mit den Knethaken des Handmixers glatt rühren. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm) füllen und jeweils einen 1 cm breiten Tupfen auf jeden Keks spritzen.
5. Eiklar mit Salz und 1 TL vom übrigen Zucker (190 g) in eine fettfreie Rührschüssel füllen. Mit den Rührbesen des Handmixers zu einem festen Schnee schlagen. Unter weiterem Rühren den übrigen Zucker teelöffelweise nach und nach unter den Eischnee geben.
Weitere 4 Minuten zu einem sehr festen Baiser schlagen. Speisestärke kurz unterrühren. Sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm) füllen. Auf jeden Keks einen Tupfen über das Zitronenmarzipan setzen.
6. Den bereits vorgeheizten Backofen auf Backofentemperatur 100 °C einstellen. Das Blech auf mittlerer Schiene einschieben – dabei die Backofentür z. B. mit einem Holzlöffel einen Spalt geöffnet lassen. Ca. 3 Stunden trocknen lassen.
7. Herausnehmen, abkühlen lassen und luftdicht verschlossen lagern

Zubereitungszeit: 70 Minuten

