

LIMONCELLO PLÄTZCHEN

Arbeitszeit 30 min. / Ruhezeit ca. 12h

ZUTATEN

400g	Mehl
200g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
200g	Butter
150g	gemahlene Mandeln
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronenschale
4 EL	Lemon Curd
60g	Zitronat
3 ½ EL	Limoncello Likör
½ TL	Zimt

ANLEITUNGEN

- 1) Ein Tag zuvor das Zitronat fein hacken und in 1,5 EL Limoncello einlegen.
- 2) Mürbeteig: Mürbeteig Zutaten verkneten und zu einer Kugel formen.
- 3) Den Teig in eine Folie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern.
- 4) Teig weich kneten und halbieren, die Hälfte wieder in den Kühlschrank legen. Andere Hälfte zwischen zwei Folien legen und zu ca. 6 mm dick ausrollen.
- 5) Plätzchen ausstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad, ca. 12 min backen.
- 6) Zweite Hälfte aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem gleichen Verfahren vorgehen.
- 7) Für die Glasur den restlichen Limoncello mit dem Puderzucker vermischen und zu einer flüssigen Masse verrühren
- 8) Mit einem Teelöffel die Glasur auf die abgekühlten Plätzchen streichen.

EINKAUFLISTE