Zitronenplätzchen



Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 Eigelb
- 2 unbehandelte Zitronen
- 500 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Für den Guss:

- 200 g Puderzucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft und
- 1 Esslöffel heißes Wasser

Außerdem:

- Pistazienhälften und geriebene Zitronenschale

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit Zucker, Salz und Eigelb schaumig rühren. Von den unbehandelten Zitronen die

Schale abreiben und auspressen. Etwas abgeriebene Zitronenschale und 2 Esslöffel Zitronensaft in die Schaummasse rühren. Rest beiseite stellen.

2. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unter den Teig arbeiten. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten backen.

4. Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft und dem heißem Wasser verrühren. Plätzchen damit bestreichen. Mit Pistazienhälften und abgeriebener Zitronenschale garnieren.