



Zitronenplätzchen

Limonlu Kurabiye



2 Eier
1 Pg Margarine
1 Glas Puderzucker
Aufnehmbare Menge Mehl
1 Glas Maisstärke
1 Zitronenschale gerieben
½ TL Zitronensalz
1 Pg Backpulver

- # Zuerst in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine und Puderzucker so lange mischen bis bis der Puderzucker gut untergemischt ist.
- # Eier, Zitronenschale, gut zerstampfter Zitronensalz, nach und nach Mehl und Stärke und schließlich Backpulver hinzugeben und zusammenkneten.
- # Wenn eine geschmeidige Teigmasse entstanden ist können Plätzchen je nach Wunsch geformt werden und in ein eingeöltes Backblech eingereiht werden.
- # Bei 220 Grad weißbacken.
- # Nach Wunsch kann während die Plätzchen noch warm sind mit Puderzucker bestreut werden.

Tipp: Plätzchen haben eine lange Haltbarkeit, je länger sie stehen desto besser schmecken sie. Die Plätzchen können auch noch nach einer Woche verzehrt werden.