Rezept

Lemon-Curd-Terrassen

Ein Rezept von Lemon-Curd-Terrassen, am 10.12.2025

Zutaten

250 g	Mehl
1 Prise	Salz
70 g	Puderzucker
200 g	Lemon-Curd (aus dem Glas)
	Puderzucker zum Bestäuben
1	Eigelb (M)
150 g	kalte Butter
1 Pck.	Vanillezucker
2	ganz leicht gehäufte TL Speisestärke
	Terrassenaustecher in Sternform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb und Salz hineingeben. Am Rand die Butter in Flöckchen, Puderzucker und Vanillezucker verteilen. Alles gut durchhacken und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Mit Terrassenausstechern in Sternform Plätzchen in dreierlei Größen ausstechen – in gleicher Anzahl. Alle Plätzchen nach und nach aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen Lemon-Curd und Speisestärke in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen glatt verrühren, aufkochen und ein wenig abkühlen lassen. Dann mit einem Teelöffel jeweils etwas Lemon-Curd auf den großen und mittleren Plätzchen verteilen und je 1 mittleres auf ein großes Plätzchen setzen. Die kleinen Sterne obendrauf legen und leicht andrücken. Fein mit Puderzucker bestäuben.