

Rezept

Zitronen-Kränze »Taralli«

Ein Rezept von Zitronen-Kränze »Taralli«, am 20.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	350 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
1 Prise Salz	1 TL Backpulver
1 TL Natron	50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	80 g weiche Butter
125 ml Milch	1 Ei
1 Bio-Zitrone	200 g Puderzucker
1 EL Milch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben, die halbe Frucht auspressen. Mehl, Salz, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben. Eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker, Butter, Milch, Ei, Zitronensaft und -schale hineingeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Jeweils 1 EL Teig abnehmen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm langen Strang rollen. Halbieren, die Hälften eng miteinander verdrehen und zu einem Ring formen. Enden zusammendrücken. Die Ringe aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. hellbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.
3. Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale dünn abreiben, 3 EL Saft auspressen. Puderzucker mit Zitronenschale, Saft und Milch verrühren. Die Taralli mit der Oberseite in den Guss tauchen. Trocknen lassen.