Zitronige Lemon Curd-Kekse



Heute erfüllt sich Naschkaters Wunsch: Es gibt mal wieder etwas Zitroniges. Wann immer ich ihn frage, was ich backen könnte, kommt todsicher die Antwort: „Irgendwas mit Zitrone!“ Treue Leser wissen, dass im Archiv schon eine ganze Menge Zitronenkuchen/Zitronenkekse/Zitronenmuffins auf Zitronenfans warten. Neulich kamen die Zitronen-Mandel-Schnitten mit Lemon Curd dazu.

Da ich nun noch ein fast volles Glas Lemon Curd da hatte und ihn normalerweise nicht aufs Brot schmiere, stellte sich die Frage: „Was mache ich damit?“ Die Antwort kam schnell – witzigerweise von mir selbst: Lemon Curd-Kekse!

Der Teig ist sehr schnell und unkompliziert angerührt. Zwar ist er etwas klebrig, aber mit zwei Teelöffeln lässt er sich super portionieren. Für die zitronengelbe Farbe habe ich eine Prise Kurkuma dazu gegeben – das Auge nascht ja mit. =)



Für ca. 30 Kekse:

250 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
110 g weiche Butter
30 g Zucker
150 g Lemon Curd
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 gr. Prise Kurkuma
80 g Milch

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen.
In einer größeren Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann Lemon Curd, Zitronenabrieb und Kurkuma unterrühren. Den Mehlmix dazugeben, die Milch dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Mit zwei Teelöffeln mit etwas Abstand Häufchen auf die Bleche setzen und zum Schluss mit einem leicht angefeuchteten Löffelrücken etwas flach drücken. Den Löffel für jeden Keks wieder in Wasser tauchen und kräftig abschütteln, dann klebt auch nichts.
Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden.
Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und vollständig abkühlen lassen.
Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Die Kekse sind unglaublich zitronig und machen mit ihrer fröhlich-gelben Farbe einfach gute Laune und Lust auf Frühling, Sonne und Sommer.

Ich hoffe, ihr nascht ein paar Kekse mit und wünsche euch viel Freude beim Backen.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith