

# Zitronenblüemli

Rezept von Meta Hildebrand



## Zitronenblüemli

Ergibt 30–35 Stück als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Genussfertig: in ca. 2 Stunden

### Pro Blüemli:

11 g Kohlenhydrate, 1 g Eiweiss, 4 g Fett; 84 kcal

### Zutaten:

- 125 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$  Zitrone, davon der Abrieb
- 250 g Mehl
- $\frac{1}{2}$  Zitrone, davon der Abrieb
- 150 ml Zitronensaft (3 Zitronen)
- 80 g Zucker
- 15 g Maisstärke
- 1 Ei
- 30 g Butter
- Puderzucker

### Zubereitung:

1. 125 g Butter in kleine Würfel schneiden, mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Ein Ei beigeben, mischen. Zitrone waschen,

trocken tupfen und den Abrieb von einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone dazugeben. Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig zudecken und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Den Abrieb von einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone in eine kleine Pfanne geben. Zitronensaft dazugeben. Zucker mit dem Zitronensaft verrühren. In einem kleinen Schälchen ein wenig vom Zitronensaft mit der Maisstärke anrühren.
3. Zitronensaft mit dem Zucker unter ständigem Rühren aufkochen, das Maisstärke-Gemisch dazugeben, weiter rühren, bis es kocht. Pfanne vom Herd nehmen, ein Ei in einer Schüssel verrühren und in die heisse Zitronencreme unterrühren, kurz nochmals auf den Herd stellen, wenn es die erste Blase wirft, sofort wegnehmen. 30 g Butter unterrühren und kalt stellen.
4. Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf ca. 4 mm Dicke ausrollen, ca. ø 5 cm Blümchen-Deckel ausstechen, mit einer Lochtülle oder einer kleinen runden Form ein Löchlein ausstechen (in der Mitte der Blüte, ähnlich wie bei einem Spitzbuben). Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Für die Böden gleich viele Kreise wie Blümchendeckel von ø 5 cm ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Für ca. 12–14 Minuten backen, auskühlen lassen. Die Guetzliböden umdrehen und mit der Zitronencreme grosszügig füllen. Die Blüemli mit Puderzucker bestäuben und auf die Böden legen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.