



Weihnachtszeit

## ○ GEFÜLLTE VANILLE-KNUSPERL

### ZUTATEN FÜR CA. 40 EINZELNE KEKSE

- > 250 g weiche Butter
- > 2 Päckchen Vanillezucker
- > 80 g Puderzucker
- > 375 g Mehl
- > 75 g Speisestärke
- > Gefrierbeutel

### FÜLLUNG

- > 100 g weiche Butter
- > 100 g Puderzucker
- > 1 Bio Zitrone(n)

### ZUBEREITUNG

1 250 g Butter, Vanillezucker und 80 g Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. 375 g Mehl und Stärke mischen. Mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Dann mit bemehlten Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: auf 175 °C/Umluft: 150 °C). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig ca. 80 knapp kirschengroße Kugeln formen. Mit etwas Abstand auf die Bleche setzen.

3 Eine Gabel in Mehl tauchen und die Kugeln damit etwas flacher drücken. Nacheinander im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Auf den Blechen auskühlen lassen.

4 Für die Füllung Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. 100 g Butter und 100 g Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten weißcremig aufschlagen.

5 Zitronenschale und 2 TL Saft unterrühren. Creme in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden. Auf die Unterseite von ca. 40 Plätzchen spritzen. Mit dem Rest Plätzchen zusammensetzen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

