
LIMETTENKÜSSCHEN

Auf die Plätzchen, fertig, los!

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

225 g Weizenmehl (Typ 550)
100 g weiche Butter
30 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz
120 g POIS-Limettenmarmelade

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

Restliche Limettenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter, Rohrohrzucker, Salz und Limettenmarmelade hinzufügen. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu 2-3 Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde kaltstellen.
2. Den Backofen auf etwa 160 Grad Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Teigrollen in Scheiben schneiden und Kugeln formen. Diese mit Abstand auf das Backblech setzen und mit einem Kochlöffelstiel vorsichtig Mulden hineindrücken.
4. Die verbliebene Limettenmarmelade in einen Gefrierbeutel füllen. Die Masse etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Teigkugeln mit der Marmelade füllen und für etwa 12 Minuten backen. Vorsicht, sie dürfen nicht braun werden!
5. Die Limettenküsschen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPP: Wenn noch Marmelade übrig ist, können die Mulden sofort nach dem Backen noch etwas aufgefüllt werden.

BOM APETITE!