

Vanille-Spitzbuben mit fruchtiger Zitronencreme



Zutaten:

Zitronencreme für die Füllung

- 1 große Bio-Zitrone, ca. 200 g
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Butter
- Eine Prise Salz



Zubereitung

Für die Zitronencreme die Zitrone heiß waschen, trocknen und die ganze Schale fein abreiben. Dabei beachten, dass die weiße Haut nicht mit abgerieben wird. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Zitronenabrieb und -saft zusammen mit allen übrigen Zutaten in ein sauberes, dickwandiges Einmach-, Marmeladen- oder Joghurtglas geben. Dieses in einen Topf stellen und bis zur Glasmitte mit heißem Wasser auffüllen. Mit einem kleinen Schneebesen die Zutaten im Glas gut vermischen. Nun fleißig rühren, bis das Wasser kocht. Auf mittlerer Hitze (das Wasser muss weiter köcheln) die Zitronenmasse immer umrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Dieser Vorgang dauert etwas 20 – 25 Min. Das Glas aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Gut verschlossen und gekühlt, können Sie ihr selbst hergestelltes Lemon Curd (wie die Zitronencreme in England genannt wird) ca. 10 Tage aufbewahren.

Für die Spitzbuben die Vanilleschote mit einem scharfen Messer in kleine Stücke schneiden, einige Esslöffel Zucker abnehmen und dies in einer Kaffeemühle fein mahlen. Den Vanillezucker zum restlichen Zucker geben und mit der Butter schaumig rühren. Die übrigen Zutaten dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Teig in 4 Portionen teilen und mind. 30 Min. kalt stellen.

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigportion nach und nach aus dem Kühlschrank nehmen und auf etwas Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. In der gewünschten Form ausstechen, dabei die Hälfte der Kekse mit einer Öffnung ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ca. 6 ½ Min. in der zweiten Rille von unten backen. Mit einem Spatel die gebackenen Kekse vom Blech nehmen, abkühlen lassen

und mit der Zitronencreme füllen und zusammensetzen. Nach Belieben die Spitzbuben mit etwas Puderzucker bestreuen.