Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# ZITRONEN-PLÄTZCHEN NUR MIT EIGELB

**ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 32 MIN.**

**Zitronenplätzchen** sind eine wunderbare Abwechslung zu all den Zimt- und Vanille-Rezepten in der Adventszeit. Ich liebe es, mit Aromen zu spielen – mal mit frischem Zitronensaft, Zesten oder sogar kandierten Zitronenstückchen.

Dieses **Zitronenplätzchen-Rezept nur mit Eigelb** habe ich speziell entwickelt, um meine Eigelbe sinnvoll zu verwenden.

Zu Weihnachten bereite ich immer viele Baisers, Macarons, Makronen und Tuiles zu – alles Rezepte, bei denen man **viel Eiweiß** braucht. Und dann stehe ich da mit einer Schüssel voller Eigelbe!

Unten findet ihr mein **Basisrezept für Zitronenplätzchen mit Eigelb**. Ihr könnt die Mengen ganz einfach anpassen, wenn ihr mehr backen möchtet. Dieses Mal habe ich sogar das Eigelb für den **Zuckerguss** verwendet.

Weil meine Eigelbe etwas „zu orange“ waren, kam ein Hauch gelbe Lebensmittelfarbe dazu – schaut einfach, wie es bei euch aussieht.

Für das Aroma habe ich eine Mischung aus **Zitrone und Bergamotte** verwendet – sie war so beliebt, dass ich gleich die nächste Portion backen musste!

Diese **Zitronen-Plätzchen ohne Eiweiß** sind zart, buttrig und herrlich frisch – perfekt für die **Weihnachtsbäckerei** oder als kleine Nascherei zum Kaffee.

## Zutaten für Zitronen Plätzchen mit Eigelb:

100 g Mehl T45, 60 g Butter (eher Kalt aber nicht hart), 50 g Zucker, 1 Eigelb, 4-5 Tropfen Zitronen oder Bergamotte Aroma, 1 Prise Salz.

1 Eigelb + 30 g Puderzucker, 1 Messerspitze gelbe Farbe

**Tipp:** Butter bitte nicht zu weich.

**1-** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

**2-** Den Teig mit einem ovalen Ausstecher (Calisson) ausstechen. Diese Formen dann einfach an den beiden langen Seiten zusammendrücken (siehe GIF und Fotos unten). Es ist super einfach und das Ergebnis ist perfekt!

**3-** Die Zitronenplätzchen auf ein mit einer Backmatte ausgelegtes Backblech legen und **10 bis 12 Minuten bei 180 °C Umluft backen**.

**4-** Den Eigelb-Zuckerguss zubereiten.

Dafür alle Zutaten für den Zuckerguss zusammenrühren. Je nach gewünschter Farbe 1 Messerspitze gelbe Lebensmittelfarbe dazugeben.

Die mit Zuckerguss belegten Zitronenplätzchen erneut auf das Backblech legen und im **Backofen bei 60 °C Umluft trocknen lassen**.

Dies kann bis zu **20 Minuten** dauern, je nach Dicke des Zuckergusses.

Et voilà!

Schön sauer und süß! Einfach lecker und einfach, um möglich viel Eigelb zu benutzen!

Ich wünsche euch viel Spaß damit.

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
**www.franzoesischkochen.de**