

Tenerzze al Limone – gefüllte Zitronenkekse aus Italien



Zutaten:

Für den Keksteig

120 g Zucker
1 TL echte Vanille
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
400 g Mehl
200 g Butter
1 Ei
2- 3 EL Milch

Für die Zitronenfüllung

50 g Butter
1 TL echte Vanille
2 Eier
100 ml Zitronensaft
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
150 g Zucker
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

- Los geht es mit dem Keksteig: Dazu Mehl, Zucker, Backpulver, die Zitronenschale und Salz mischen. Die weiche Butter (aber nicht geschmolzene!) in Würfel teilen und zu den trockenen Zutaten hinzugeben. Anschließend mit den Fingern die Butter mit den trockenen Zutaten verkneten. Der Schritt kann zwar auch mit einem Handrührgerät beschleunigt werden, aber ich finde der Teig schmeckt viel besser, wenn er von Hand geknetet wurde. Sobald eine krümelige Masse „geknetet“ wurde, das Ei und die Milch hinzugeben und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Der fertige Teig kommt dann für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank. So kühlt er nochmal ab und kann anschließend einfacher verarbeitet werden.
- Während der Teig im Kühlschrank ruht, kann die Zitronenfüllung vorbereitet werden. Dazu werden alle Zutaten für die Zitronencreme einfach in einen Topf gegeben. Alles bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen - e voila. Fertig ist die Zitronencremefüllung. Die Konsistenz der Füllung sollte wie Marmelade sein: dickflüssig und gut mit einem Löffel zu portionieren.
- Jetzt die Hälfte des kalten Teiges aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 4 mm dick ausrollen. Die andere Hälfte kann noch im Kühlschrank bleiben, damit sie nicht zu warm wird. Mit einem Keks-Ausstecher deiner Wahl (ich nehme meistens einen einfachen runden Ausstecher) Kekse ausstechen. Für einen Zitronen-Keks mit Füllung brauchen wir einen Boden und einen Deckel.
- Jetzt die ‚Böden‘ mit etwas Wasser bepinseln und dann etwa einen halben Teelöffel der Zitronenfüllung darauf geben. Einen ‚Deckel-Keks‘ darauflegen und die Ränder mit einer Gabel etwas zusammendrücken. So läuft die leckere Zitronencreme beim Backen nicht aus.
- Die Kekse bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 12-13 Minuten backen – die Kekse sind fertig, sobald die Ränder leicht braun sind. Die Kekse dann aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Besonders lecker schmecken die Zitronenkekse, wenn sie über Nacht oder für einige Stunden in eine Vorratsdose gegeben werden. Dann werden die Kekse fluffig weich und entfalten ihren vollen Geschmack. In einer luftdichten Dose verpackt, halten die Kekse etwa 7-10 Tage.