



Menge 30 - 35 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KÖLSCHE DOMPLÄTZCHEN

Butterplätzchen mit zitroniger Note in einer ganz besonderen Form!



### Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- 2.** Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-12 Minuten backen.
- 5.** Puderzucker sieben und mit 2-3 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur anrühren. Glasur in einen Spritzbeutel mit schmaler Tülle füllen und Kekse nach dem Abkühlen damit verzieren.

### Zutaten

1	Bio-Zitrone
200 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
80 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Ei
100 g	Butter
200 g	Diamant Puderzucker

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.