



## Zitronencreme auf Shortbread mit Erdbeeren

*Zutaten für 6 Desserts*

### Lemon-Lime Curd

- feiner Abrieb von 2 Bio Zitronen
- feiner Abrieb von 2 Bio Limetten
- 150 ml Saft von Zitronen u. Limetten
- 180 g Zucker
- 1 leicht gehäuften El (ca. 10 g) Speisestärke
- 80 g Butter, in Würfeln
- 3 Eier Gr. M

Die Schale der Zitronen und Limetten fein abreiben. Die Früchte auspressen. Zucker und Stärkemehl vermischen und zusammen mit dem Saft und dem Abrieb in einem Topf aufkochen. Dann die Butterwürfel nach und nach untermischen. Den Topf vom Herd ziehen, die Hitze reduzieren und die Eier einrühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und das Curd stetig rühren bis es andickt. 82 Grad sollten dabei nicht überschritten werden, damit das Ei nicht ausflockt! Das Curd in ein ausgekochtes Glas füllen und komplett abkühlen lassen. Besser noch eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Shortbread Plätzchen (C. Michalak)

- 55 g Puderzucker
- 150 g Mehl Type 550
- 30 g Speisestärke
- 165 g Butter
- 1,5 g Fleur de Sel

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Mehl, Stärke und Salz in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und gleichmäßig 3 mm dick ausrollen. Auf einem Blech liegend für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die obere Backpapierschicht abziehen und aus dem Teig sechs [Kreise](#)<sup>1</sup> mit 9 cm Durchmesser ausstechen. Den Teig dazwischen entfernen (der kann später zu Plätzchen verarbeitet werden) und die Kreise 10 bis 15 Minuten backen. Abkühlen lassen (vorsichtig, anfangs sind die Plätzchen noch sehr zerbrechlich!). Sie können auch am Vortag gebacken werden. Dann bitte bis zur Verwendung in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren.

### **Mini Baisers**

*Die Baisers können, wenn es schnell gehen soll, auch durch gekaufte ersetzt werden. Es lohnt sich aber einmal wenn Zeit ist, welche zuzubereiten, denn sie halten sich lange in einer Blechdose und sind so immer zur Hand.*

- 30 g Eiweiß (ca. von 1 Ei Gr M)
- 30 g Zucker
- 30 g Puderzucker

Den Backofen auf 90 Grad Umluft aufheizen. Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Puderzucker über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit [französischer Sterntülle](#)<sup>1</sup> füllen und kleine Baisertupfen spritzen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Knapp eine Stunde backen bzw. trocknen. Währenddessen den Stiel eines Kochlöffels in die Backofentür klemmen.

### **Garnitur**

- frische Erdbeeren in Viertel geschnitten oder Früchte nach Saison
- ca. 60 g Zitronenfruchtaufstrich (oder Erdbeere bzw. passendes zu den verwendeten Früchten)
- Blättchen vom Blutsauerampfer/ Minze/ Melisse
- kleine Baisers

Das Lemon-Lime Curd in einen Spritzbeutel mit Rundtülle 10 mm füllen und auf jedes Plätzchen einen Kranz aus Tupfen spritzen. Den Fruchtaufstrich in kleinen Tupfen an der Innenseite des Kranzes verteilen. Die Erdbeeren vierteln oder achteln und im Kranz auflegen. Einen großen Tupfen Curd in die Mitte setzen und einen Baiser auflegen. Mit den Kräuterblättchen verzieren. Ich wurde das Dessert nicht früher als 3-4 Stunden vor Verzehr fertig machen, damit das Shortbread nicht durchweicht. - Auf einem schönen Teller arrangieren und servieren.