

## Zitronen-Butterblumen ca. 45 Stück



### für den Teig :

180 g Mehl  
80 g Zucker  
100 g Butter  
1 Eigelb  
Zitronenabrieb

### Für die Füllung:

2 Zitronen  
Zitronenschale  
100 g Kuvertüre



### Puderzucker zum Bestäuben

### So geht's

Mehl und Zucker auf das Backbrett geben. In der Mitte eine Mulde machen und das Eigelb hineingeben. Zitronenabrieb, und die kalte Butter in Stücken um das Mehl geben und schnell zu einem Mürbteig kneten.

Beide Teige in Frischhaltefolie wickeln und 30 min kühlen.

Zitronen auspressen und die Schale abschneiden. In einem Topf ca. 5 min köcheln lassen. Die gehackte Schokolade unterrühren. Schmelzen und kühl stellen.

Teig aus der Kühlung nehmen und kurz weichkneten. Dann daraus gleiche Anzahl Blumen und Blumen mit Loch stechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 min backen.

Sofort vom Backblech nehmen und erkalten lassen.

Die Oberteile mit Puderzucker bestäuben.

Die Füllung in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und auf die Unterteile streichen. Die sollte kegelförmig passieren (d.h. in der Mitte mehr Marmelade als am Rand... sodass beim Zusammensetzen der Plätzchen am Rand nichts rausgequetscht wird, die Öffnung aber gut gefüllt ist.)

Ober- und Unterteile zusammensetzen, trocknen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.