

# Plätzchen mit Frischkäse und Zitrone



## Zutaten für 2 Bleche

85g Frischkäse Doppelrahmstufe  
200g Margarine  
200g Zucker  
1 Eigelb  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
300g Dinkelmehl (630)  
  
Puderzucker

## Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Margarine und dem Zucker cremig rühren. Dann den Zucker, das Eigelb und den Zitronenabrieb unterrühren.
2. Mehl hinzugeben und nochmals weiterrühren.
3. Etwa 30 Minuten (oder länger) kalt stellen.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese aufs Backblech setzen (ich nutze als Unterlage meine wiederverwendbare Silikonmatte).
5. Plätzchen für 10 Minuten backen bis der Rand leicht bräunlich wird. Die Plätzchen scheinen noch sehr weich, wenn sie aus dem Ofen kommen. Beim Auskühlen werden sie aber fester.
6. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.