Volksfest-Zitronen-Mascarponekekse im Lebkuchendesign mit Butter

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
2. Anschließend den Butter mit Zucker und Salz cremig rühren. Danach Ei und Zitronenabrieb hinzufügen und schaumig schlagen und im Anschluss die Mascarpone unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und kurz unter die Mascarpone-Masse rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und runde Tuffs, Herzen oder andere Formen auf das Backblech spritzen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Füllung/Glasur werden Puderzucker mit Zitronensaft und Mascarpone verrührt. Die Glasur in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle füllen. Die Kekse entweder mit der Glasur zusammen setzen oder einfach nach Geschmack mit Glasur und Streuseln verzieren. Alles gut trocknen lassen und genießen!

Zutaten

Für den Teig:

- 85g weiche GOLDSTEIG Butter
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Zitronenabrieb von einer Zitrone
- 115g GOLDSTEIG Mascarpone
- 220g Mehl
- 20g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung/Glasur:

- 250g Puderzucker
- 50g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1-2 Spritzer Zitronensaft