

# Lemon cookie with raspberry curd

Das brauchst Du für etwa 20 Cookies:

## Teig:

1 Vanillezucker  
20g Zucker  
100g Butter  
40g Schmand  
150g Mehl

abgeriebene Zitronenschale

## ggf Curd:

1 Eigelb  
230g Himbeeren  
40 ml Zitronensaft

2 Vanillezucker  
75g Butter

## Cookies

### 1. Schritt:

Vermische die Zutaten für den Teig, teile ihn in zwei Rollen und stelle ihn für zwei Stunden in den Kühlschrank.

### 2. Schritt:

Heize den Backofen auf 160° vor und nehme die Rollen aus dem Kühlschrank. Schneide die Rolle mit einem Messer in kleine runde Scheiben.

### 3. Schritt:

Backe die Kekse für ca 12 min bis sie gold-gelb aussehen.

### 4. Schritt:

Lasse die Kekse auskühlen und bestreibe sie entweder mit gekauftem Curd, oder mit dem selbstgemachten.

## Curd

### 1.Schritt:

Püriere die Himbeeren und lasse sie zusammen mit Zitronensaft und Zucker etwa 5 Minuten lang köcheln.

### 2. Schritt:

Streiche die Himbeeren durch ein Sieb und schmelze in der Zeit die Butter.

### 3.Schritt:

Füge die Butter zum Himbeerpüree hinzu und püriere beides miteinander.

### 4.Schritt:

4 Schläge das Eigelb cremig und füge die Himbeermasse hinzu. Schläge das Gemisch im Wasserbad so lange bis es dicklich wird.

Dauer: 45 min. und 2 Std. Kühlzeit

Noch mehr leckere Rezepte  
findest Du auf:

[www.CookieLab.de](http://www.CookieLab.de)

