

KNUSPERKÖRBCHEN MIT LEMONCURD

(für etwa 30 Stück)

Zutaten

- 100g Butter
- 200g Mehl
- 60g Puderzucker
- 1 gestr. TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Butter zum Fetten
- etwas Mehl zum Ausrollen
- 50g Zartbitterkuvertüre
- 125g Schmand
- 100g Lemoncurd
- 1 TL Vanillezucker
- gemischte Beeren



Butter, Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, Ei und Salz in einer Schüssel schnell zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Ein Minimuffinblech fetten. Die Arbeitsfläche etwas mehlen und den Teig 2mm dick ausrollen. 5 cm große Kreise ausstechen und in die Muffinmulden geben, vorsichtig herunterdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen. (Bis zu diesem Schritt kann man die Körbchen gut vorbereiten und einige Tage in einer Blechdose aufbewahren.)

Nun die Kuvertüre schmelzen und die Teigkörbchen-Innenseiten damit bestreichen. Trocknen lassen.

Den Schmand mit dem Vanillezucker verrühren und kurz das Lemoncurd unterziehen, so dass noch kleine Lemoncurd-Nester bleiben. Mit einem Teelöffel in die Körbchen geben, mit den Beeren garnieren und servieren.