

Zitronen- Kreuzli

Wieder einmal wurde ich angefragt, einen Kindergartenznüni zu backen. Bei Kinderznüni ist zu empfehlen, ein paar Punkte zu beachten:

- hat ein Kind irgendeine Allergie?
- der Znüni sollte einfach zum Essen sein.
- dank Corona sollen die Stückli einzeln zu verpacken sein,
- jedes Kind sollte es mögen (Zitrone, Vanille und Schoggi kommt bei den meisten Kids gut an).

Von den herbstlichen Windrädern inspiriert habe ich mich für diese fluffigen, herrlich fruchtigen Zitronenkreuzli entschieden. Perfekt zum Znüni, Zvieri und natürlich für Zwischendurch.

Zutaten Hefeteig

- 200g Milch
- 600g Weissmehl
- 100g Butter
- 80g Naturjoghurt
- 13g Frischhefe
- 10g Salz
- 60g Honig
- Zeste einer ½ Zitrone

Milch, Butter, Hefe, Naturjoghurt, Honig und Zitronenzeste in Schüssel geben. Darüber das Mehl sieben zum Schluss das Salz obendrauf. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 6 Stunden oder über Nacht bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Während dieser Zeit kann die Zitronenfüllung gemacht werden.

Zitronenfüllung

- 400g Milch
- 2 MS Zitronenpaste
- Zeste einer ½ Zitrone
- 70g Zucker
- 50g Maisstärke
- 3 Eigelb
- eine handvoll Rosinen

Das Eigelb mit der Stärke und 50g Milch in eine Schüssel geben und klumpenfrei verrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker, der Zitronenpaste und der Zitronenzeste in einen Kochtopf geben und aufkochen.

Danach die aufgekochte Milch zum Eigelb-Stärke-Gemisch geben und alles glattrühren.

Anschliessend die ganze Creme zurück in den Kochtopf geben und unter ständigem Rühren nochmals 2-3 Min. aufkochen, bis die Stärke abbindet.

Danach den Pudding durch ein Sieb in eine Schüssel geben, eine Frischhaltefolie direkt auf der Creme legen. So zugedeckt bis zur Weiterverwendung kühlstellen.

Schneller geht's wenn ihr eine Packung «Zitronencreme ohne kochen» (alternativ:

Vanillecreme) mit der Hälfte der vorgeschriebenen Milchmenge, der Zitronenzeste und der Zitronenpaste anrührt und kühlstellt. Die Hälfte des Teigs auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einem Rechteck von 2-3mm Dicke ausrollen. Die Zitronenfüllung aus dem

Kühlschrank nehmen und mit dem Schwingbesen nochmals glattrühren. Sie sollte eine streichfähige, fast pastige Konsistenz haben. Mit einem Löffel oder Teigschaber die Hälfte der Creme auf dem Rechteck gleichmässig verteilen. Einige Rosinen darüber verteilen.



Das bestrichene Teigrechteck mittig der Länge nach halbieren.
Jeweils eine Teigbahn von der langen Seite her straff aufrollen. Diese Rolle auf eine Länge von je 8 cm portionieren. Mit der zweiten Rolle gleich vorgehen.
Diese 8cm langen Teigrollen längs mit einem scharfen Messer halbieren. Zuerst die eine Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein vorbereitetes Backblech legen. Die zweite Hälfte übers Kreuz auf daraufsetzen.



Die Kreuzchen nochmals 20 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Anschliessend für 15 Minuten backen. Mit dem restlichen Hefeteig gleich verfahren. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Die erkalteten Kreuzchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Puderzuckerglasur glasieren. Gut trocknen lassen und am besten frisch geniessen.

Tipp: die Zitronen durch Vanille oder Schokolader, Rosinen durch Schoggiwürfeli ersetzen.

