

Zitronensterne

ZUTRTEEN:

25 g Zitronat
180 g kalte Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
300 g Mehl
1 TL Zitronenschalenabrieb

Für den Guss:

200 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
nach Belieben etwas gelbe
Lebensmittelfarbe (z.B. Gelfarben von Wilton)

ZUBEREITUNG:

Zitronat in den Mixtopf geben und 8 Sek.!Stufe 7 zerkleinern.

Butter in Stücken zugeben. Zucker, Eigelbe, Mehl

und Zitronenschalenabrieb zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und von Hand zu einer Kugel kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Sterne (05 cm) ausstechen. Auf 3 mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 12 Min. backen.

Bleche aus dem Ofen nehmen, Sterne vorsichtig vom Blech nehmen und abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und lebensmittelfarbe in einer kleinen Tasse so lange verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Zuerst nur 2 EL Zitronensaft nehmen, dann ggf. noch zugeben.

Sterne mit Guss überziehen und trocknen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und lebensmittelfarbe in einer kleinen Tasse so lange verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist. Zuerst nur 2 EL Zitronensaft nehmen, dann ggf. noch zugeben.

Sterne mit Guss überziehen und trocknen lassen.