

## Zitronensterne von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Zitronenschale, Salz und Eiweiss dazugeben und rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, 15 Minuten kühl stellen. Die Hälfte der Sterne mit wenig Eiweiss bestreichen, Hagelzucker daraufstreuen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 6-8 Minuten backen.

Je 1 Bödeli und Deckeli mit etwas Lemon Curd zusammensetzen, trocknen lassen.

Lemon Curd (Zitronencreme) gibts im gut assortierten Grossverteiler.

Trocken und kühl gelagert 2-3 Wochen haltbar. Oder tiefkühlen, Haltbarkeit: 2 Monate.

Tags: benötigt Backofen

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| 250 g Butter       | weich                                 |
| 125 g Puderzucker  |                                       |
| 0.5 Stück Zitronen |                                       |
| 1.0 g Salz         | Prise                                 |
| 1.0 Stück Eier     | Eiweiss, leicht verquirlt             |
| 350 g Mehl         |                                       |
| 1.0 Stück Eier     | Anstrich<br>Eiweiss, leicht verquirlt |
| 20 g Zucker        | Hagelzucker<br>2-3 EL                 |

+ 250-300g Lemon Curd