

## Zitronensterne von DIEküche

Mengen für 32 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

800 g Butter	weich
400 g Puderzucker	
1.6 Stück Zitronen	
3.2 g Salz	Prise
3.2 Stück Eier	Eiweiss, leicht verquirlt
1.12 kg Mehl	
3.2 Stück Eier	Anstrich Eiweiss, leicht verquirlt
64 g Zucker	Hagelzucker 2-3 EL

+ 250-300g Lemon Curd