

Buchstabengebäck

Für etwa 60 Plätzchen braucht man

400 g Mehl

6 Eigelb

150 g Puderzucker

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

200 g Butter

Zum Verzieren.

2 Eigelb

bunte Zuckerstreusel

1. Das Mehl auf die Arbeitsplatte häufen. Mit einem Esslöffel eine Mulde hineindrücken. Das Eigelb in die Mehlmulde gleiten lassen.
2. Den Puderzucker darüber streuen und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Die Butter in kleinen Stücken auf dem Mehlsrand verteilen.
3. Mit einem großen Messer die Zutaten durchhacken, bis alles bröselig ist. Dann die Masse mit gewaschenen Händen zu einem Teig verkneten.
4. Den Teig zu einer Kugel geformt in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde kühl stellen.
5. Die Hände mit etwas Mehl abreiben und aus dem Teig lange, dünne Rollen drehen. Die Rollen in kleine Stücke teilen, Buchstaben daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
6. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Das Eigelb in einer Tasse verrühren und die Buchstaben damit bestreichen. Die Zuckerstreusel darauf streuen.
7. Das Blech (mit Topfhandschuhen!) auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Buchstaben 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Und so kann man das Buchstabengebäck verändern:

Man kann Bänder an die Buchstaben knüpfen und sie an den Weihnachtsbaum oder an eine Girlande hängen.

Man kann bei einer Party mit den Buchstaben die Namen der Gäste schreiben und sie so als Tischkarten auf die jeweiligen Teller legen.

Übrigens...

Zitronensaft besitzt einen sehr hohen Säuregehalt und ist daher ideal als Bindemittel für Glasuren und Teige. Zitronenschale liefert das duftende

" Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de

ätherische Zitronenöl, das nicht nur Gebäck einen besonders feinen und frischen Geschmack verleiht. Schale und Saft sind daher unverzichtbare Backzutaten. Aber

Achtung:

Zum Abreiben der Schale immer nur unbehandelte Zitronen verwenden!