

Zitronensterne

2 Eigelb

FÜR 50 STÜCK

Zutaten:

3 unbehandelte Zitronen
120 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 g Fruchtzucker
1 Prise Salz
60 g Butter
2 Eigelb
1 Tropfen flüssiger Süßstoff
50 g gehackte Pistazienkerne
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung: 50 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Backzeit: 8-10 Min . pro Blech

Pro Stück ca.: 30 kcal/3 g KH

Zubereitung:

1. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Schale 1 Zitrone beiseite stellen.
2. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Zitronenschale vermengen, Butter in Stückchen sowie 1 Eigelb und 1-2 EL Wasser dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten, 2 Std. kalt stellen.
3. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und mit 1 cm Abstand auf die Bleche legen. Übriges Eigelb mit 2 TL L Wasser, Süßstoff und übriger Zitronenschale verrühren, Plätzchen damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Die Plätzchen Blechweiße im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen.