

## Buchstabengebäck - Carolins

Zutaten für: 60 Stück

70	Gramm	Zimmerwarme Butter
125	Gramm	Feiner Kristallzucker
3		Eigelb
1		Ei
1	Essl.	Zitronensaft
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
250	Gramm	Mehl
1	Essl.	Sahne
		Hagelzucker zum Bestreuen

### Anleitung:

1. Die Butter mit Zucker in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Nach und nach 2 Eigelb und das Ei mit Zitronensaft und -schale hinzufügen. Das Mehl darüber sieben, mit den Fingern alles krümelig verarbeiten und anschließend mit den Händen rasch zu einem glatten, festen Mürbteig kneten. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig zu langen, dünnen Rollen drehen und Buchstaben daraus formen.
3. Die Buchstaben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und noch einmal 15 Minuten kühl stellen.
4. Den Backofen auf 180 GradC vorheizen. Das restliche Eigelb mit Sahne verrühren und die Buchstaben damit bestreichen. Mit Hagelzucker dicht bestreuen und im vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.
5. Die Buchstaben können mit kleinen Schleifchen versehen und als Glückwünsche oder zu Namen zusammengesetzt an den Christbaum gehängt werden.

### Quelle:

\*RK\*13,03,04 von K.Heizmann