

Sevillanas - Brasilien

Kategorien: Plätzchen, Land, Brasilien

Zutaten für: 45 Stück

FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|------------|
| 250 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 125 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | | Ei |
| | | Salz |

ZUM FÄRBEN / GLASIEREN

| | | |
|-----|-------|------------------------------|
| 2 | Teel. | Orangenschale, abgerieben |
| 2 | Teel. | Limettenschale, abgerieben |
| | | Speisefarbe, gelb, rot, grün |
| 50 | Gramm | Puderzucker |
| 2-3 | Teel. | Limettensaft |
| | | Quelle: Netzkoch.de Europa |

Anleitung:

Teigzutaten verkneten, Teig dritteln. Einen Teil mit Zitronenschale und gelber Speisefarbe, je einen Teil mit Orangenschale und Speisefarbe orange bzw. mit Limettenschale und Speisefarbe grün färben. Die Teige 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Teige dünn ausrollen und Kreise mit Wellenrand (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Je Blech ca. 8 Minuten backen.

Puderzucker und Limettensaft glatt rühren. In einen Gefrierbeutel füllen und eine winzige Ecke abschneiden. Plätzchen mit der Glasur verzieren.

Zubereitungszeit : ca. 45 Minuten

Etwa 55 kcal pro Stück