

Zitronen - Bunte - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 90 Stück

2		Eier
325	Gramm	Mehl
1	gestr. TL	Backpulver
160	Gramm	Butter oder MArgarine
3	Teel.	Flüssiger Süßstoff
1	Prise	Salz
1		Unbehandelte Zitrone die abgeriebene Schale
1		Fläschchen Zitronen-Aroma
		Rote, Gelbe und Grüne Speisefarbe

Anleitung:

1. Eier trenne. Mehl und Backpulver mischen. Kühles Fett in Flöckchen, Süßstoff, Salz, Eiweiß, Zitronenschale und -Aroma zufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln, ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und auf drei kleine Schälchen verteilen. Jeweils etwas Speisefarbe einrühren und die Plätzchen damit dünn bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Gasherd: Stufe

3. 10-15 Minuten backen.

Kalorien: Stck. 30 kcal.

Zubereitungszeit: 90 min.