

Zitrus - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 50 Stücke

FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Weizenmehl (Type 550)
1	Messersp.	Backpulver
30	Gramm	Puderzucker
	Etwas	Flüssiger Süßstoff
1	Pack.	Vanillezucker
	Etwas	Abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale
1	Prise	Salz
1	Stück	Frisches Ei (Größe M)
100	Gramm	Butter

AUSSERDEM

	Etwas	Weizenmehl zum Ausrollen und Bestäuben
1	Essl.	Frisches Eigelb (Größe M)
1	Essl.	Milch (1,5 % Fett)
50	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

1. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Gesiebten Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und hinzufügen.
2. Die Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts gut durcharbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 1 Stunde kalt stellen.
3. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 3) vorheizen. Den Teig dünn ausrollen, Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Das Eigelb mit Milch verrühren und die Sterne damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene etwa 8 Minuten backen.

Zubereitungszeit (je 15 Minuten):

Nährwerte: 40 kcal, 160 KJ 1 g Eiweiß 2 g Fett 5 g Kohlenhydrate