

Pinien - Limette

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN MÜRBETEIG

375	Gramm	Kalte Butter
190	Gramm	Zucker
5		Eigelb
500	Gramm	Mehl
		Für den Guss:
250	Gramm	Puderzucker
		Limettensaft

ZUM VERZIEREN

Pinien
Limettenzesten

Anleitung:

Die Kalte Butter zusammen mit dem Zucker und den Eigelb mischen. Das Mehl dazufügen und zum Teig kneten. Teig kühl stellen. Den Teig ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Bei 180°C ca.10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Puderzucker mit Limettensaft anrühren das Gebäck damit bestreichen. Mit Pinien und frischen Limettenzesten verzieren.