

Zitronensterne

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 4 Portionen

120	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
40	Gramm	Zucker
1/2	Stück	Zitrone (unbehandelt, Abgeriebene Schale)
1	Prise	Salz
1	Stück	Eigelb (klein)
100	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Zitronensaft
	Etwas	Mehl (für die Arbeitsfläche)
	Etwas	Gebäck (als Deko)

Anleitung:

1. Schritt Das Mehl mit der Butter in Flöckchen, dem Zucker, der Zitronenschale, dem Salz und dem Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 1-2 Stunden kaltstellen. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Die Bleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne und Monde ausstechen, im Backofen (Mitte) in etwa 10 Min. goldgelb backen, dann abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss rühren. Die Kekse damit glasieren und nach Belieben verzieren.