

Vanille - Zitrus - Sterne

Zutaten für: 70 Portionen

400	Gramm	Weizenmehl
200	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
2		Eier
4	Pack.	Zitronenschalaroma
2		Vanilleschoten; Mark
4	Teel.	Zitronensaft
1	Spur	Salz

GLASUR

2		Eigelb
2	Essl.	Sahne
100	Gramm	Hagelzucker

Anleitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, In Alufolie einwickeln und etwa 1 Std. kuehl stellen. Backofen auf 200 GradC vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsplatte etwa 4-5 cm dick ausrollen. Sterne Ausstechen. Eigelbe mit Sahne verruehren, Sterne damit bestreichen und den Hagelzucker daraufstreuen. Die Sterne in etwa 10 Minuten hellbraun Backen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04