

## Weihnachts - Edelweiß

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
130	Gramm	Zucker
130	Gramm	Butter
1		Ei
2	Teel.	Zitronen- oder Orangensaft

### *FÜR DEN BELAG*

---

3		Eiweiße
180	Gramm	Gemahlene Mandeln oder Nüsse
180	Gramm	Puderzucker
		Außerdem: Puderzucker zum Bestäuben

### Anleitung:

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Zitronensaft vermischen und gut verkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Für den Belag: Eiweiße steif schlagen, Mandeln oder Nüsse und Puderzucker unterheben. Mit einem Löffel oder Spritzbeutel ein kleines Häufchen in die Mitte der Teig-Sterne spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 C ca. 8 bis 10 Minuten backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.