

Zitronen-Sterne und -Tännchen



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde

TROCKNEN LASSEN: ca. 40 Stunden

BACKEN: ca. 25 Minuten

Für 75–80 Stück

1 Kristallglas-Untersetzer oder Anis-Model
 1 Stern-Ausstechförmchen von ca. 5 cm Ø
 und/oder 1 Tännchen-Ausstechförmchen
 von
 ca. 6 cm Ø

Butter für die Bleche

Teig

220 g Eier, ca. 4 Stück

500 g Puderzucker

1 Msp. Salz

4–5 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale und

3 EL Saft

Ca. 550 g Mehl

ZUBEREITUNG

1 Teig: Eier, Puderzucker und Salz mit dem Mixer ca. 5 Minuten zu einer hellen Masse schlagen.

Zitronenschale und -saft daruntermischen. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen und sofort weiterverarbeiten.

2 Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen. Leicht bemehlten Kristall-Untersetzer auf den Teig legen, mit gleichmässigem Druck andrücken, mit Ausstechförmchen ausstechen. Guetzli auf die dünn bebutterten Bleche legen (Guetzli nicht auf Backpapier legen. Nicht verschieben, nur so erhalten sie schöne Füsschen). Bei Raumtemperatur 24–48 Stunden trocknen lassen. Zugluft vermeiden! Die Guetzli sind genügend getrocknet, wenn auf der Unterseite ein helles Rändchen sichtbar ist.

3 Nacheinander im unteren Teil des auf 140°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen. Auf Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Damit das Gebäck weniger rasch austrocknet, Apfelschnitze in die Guetzli-Dose legen. Die Schnitze spenden Feuchtigkeit, müssen aber regelmässig kontrolliert und ausgewechselt werden.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 56 , Fett 0g , Kohlenhydrate 12g , Eiweiss 1g

www.lemenu.ch