

## Zitronensterne



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde  
 KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden  
 BACKEN: ca. 9 Minuten

Für 70–80 Stück

Stern-Ausstecher von 4–4,5 cm Ø  
 Evtl. 1 Ausstechförmchen von ca. 0,4 mm Ø  
 Backpapier für die Bleche

### TEIG

150 g Mehl  
 75 g Reismehl  
 100 g Puderzucker  
 ½ Pk. Vanillezucker  
 ¾ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
 150 g Butter, kalt, in Stücken  
 3 Eigelb

### GLASUR

200 g Puderzucker, gesiebt  
 4 EL Zitronensaft  
 Ca. 2 EL Wasser

1–2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale,  
 getrocknet, nach Belieben

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Mehl mit allen Zutaten bis und mit Zitronenschale mischen. Butter beifügen, rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Eigelb beifügen und Teig rasch zusammenfügen. In Folie gewickelt 1–2 Stunden kühl stellen.

#### FORMEN

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Sterne ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Nach Belieben in der Mitte ein Loch von 6–10 mm Ø ausstechen, Sterne 15–20 Minuten kühl stellen.

#### BACKEN

Miteinander im auf 160°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 7–9 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

#### GLASUR

Alle Zutaten zu einer dick- flüssigen Glasur verrühren. Sterne damit glasieren, evtl. mit Zitronenschale bestreuen, trocknen lassen.