

# Fruchtige Sterne

**Kategorien:** Backen, Desserts

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

125 g Butter

80 g Zucker

je 1 TL abgeriebene Zitronen und Orangenschale

2 Eigelbe

1 EL frisch gepresster Orangensaft

250 g Weizenmehl

1/2 TL Backpulver

für die Glasur:

100 g Staubzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Orangensaft

## Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten.

Teig ca. 30 Min. kaltstellen.

Teig 3 cm dick ausrollen und mit Sternchenform ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10-12 Min backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für die Glasur miteinander vermischen, die Fruchtigen Sterne damit bestreichen.  
Trocknen lassen.