

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.