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.