

ZITRONEN-PLÄTZCHEN

- 2 Eigelb
 - 3 TL Zitronensaft
 - 80 gr. Zucker
 - 1/2 TL Backpulver
 - 70 gr. Speisestärke
 - 70 gr. Mehl
-

Für die Glasur

- 100 gr. Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Backofen vorheizen:

190° Ober-/Unterhitze

Backzeit:

ca. 10 - 15 Minuten

Eigelb mit Zitronensaft und Zucker hellschaumig aufschlagen. Danach das Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Eiermasse rühren.

Den Teig mit den Händen oder Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen und Figuren ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auslegen und im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und die Plätzchen damit bestreichen.

