

Zitronen Kometen



Zutaten:

<i>Puderzucker</i>	<i>110 gr</i>
<i>Vanillezucker</i>	<i>20 gr</i>
<i>Mandeln /Haselnuss gemahlen</i>	<i>250 gr</i>
<i>Salz</i>	<i>1 Prise</i>
<i>Eigelb</i>	<i>3 St.</i>
<i>Zitrone - Saft und Schale</i>	<i>1 St.</i>

Zubereitung:

Eigelb und Zucker solange schaumig rühren, bis cremartige Masse entsteht. Zitronensaft, Zitronenschale und 2/3 der Nüsse dazumischen, restliche Nüsse einkneten.

Kalt stellen, am besten über Nacht.

Teig 4 mm ausrollen und Kometen ausstechen.

Auf Backpapier setzen und backen.

Backen:

ca. 150° vorheizen

Ober-/Unterhitze ca. 150° backen - ca. 14 - 15 min.

Verzieren:

*Mit Zitronen-Puderzucker-Guss bestreichen
Sterne mit Schoko - „:) „ bepinseln.*

Gut ausgekühlt in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

