

Zitronenosterhäuschen

Zutaten:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenschale
1 TL Zitronensaft
125 g Margarine
2 Eigelbe
150 g Puderzucker
1 TL Zucker
1 - 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig werden verknetet und in Folie gewickelt für etwa 30 Minuten kaltgestellt. Dann rollt man den Teig 3 mm dick aus und sticht Osterhäuschen aus. Diese legt man auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Die Häuschen werden bei 200 ° C (Umluft ca. 180 ° C) etwa 10 Minuten gebacken.

Nach dem Abkühlen wird das Gebäck mit Zitronenguss bestrichen.

Die angegebene Menge ergibt etwa 60 - 70 Stück (d.h. etwa 1 ½ Bleche).