



*Ein kleiner Tipp:  
Alle bisher veröffentlichten  
Plätzchenrezepte finden Sie unter  
[www.schlier.com](http://www.schlier.com)*

**Schlier**  
SEIT 1843

Domstraße 9–11 · 97070 Würzburg  
Markt 15–17 · 97616 Bad Neustadt / Saale



N° 27

Aus Franziska Schliers Rezept-Buch  
aus dem Jahr 1843

•

## ZITRONEN-STERNLE

---



*Plätzchen backen gehört  
zur Adventszeit einfach dazu!  
Sammeln Sie die von Generation zu  
Generation überlieferten Rezepte der  
Schlier-Familie und ergänzen Sie so  
Ihre eigene Rezepte-Sammlung!*





*Man nehme für den Teig:*

*200 g gute Landbutter*

*150 g feiner Grieszucker*

*1 frisches Landei (oder 1 Eigelb)*

*400 g Weizenmehl*

*2 unbehandelte Zitronen*

*200 g Puderzucker für den Guss*



### **So wird's gemacht:**

Man rühre die stubenwarme Butter mit dem Zucker und einem frischen Landei solange um, bis eine schaumige Masse entsteht. 2 Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Rühren Sie 40 ml vom Saft und die abgeriebene Schale unter.

Das Weizenmehl sieben und unter den Teig kneten. Den Teig für eine halbe Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Man bestäube das Backbrett mit Mehl, rolle den Teig etwa 2-3 mm dick darauf aus und steche die Plätzchen vorsichtig aus. Die Plätzchen auf das gefettete Blech setzen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen lassen.

Den restlichen Zitronensaft auspressen, ca. 60 ml Saft mit dem Puderzucker verrühren. Den fertigen Guss in eine kleine Spritztüte füllen, die Ecken abschneiden und die Plätzchen damit verzieren. Plätzchen auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.



Backzeit: bei mittlerer Hitze  
(175 bis 200 Grad) 8–10 Minuten

