



*Ein kleiner Tipp:
Alle bisher veröffentlichten
Plätzchenrezepte finden Sie unter
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

