

## Rezept

# Zitronen-Ausstecherle

Ein Rezept von Zitronen-Ausstecherle, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Zucker (möglichst fein)
<b>1 Pck.</b> geriebene Zitronenschale	<b>1 Prise</b> Salz
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei (M)
<b>2 EL</b> Zitronensaft	Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker, Zitronenschale und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in kleinen Flöckchen, Ei und Zitronensaft dazugeben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen. Mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Den restlichen Teig wieder ausrollen und genauso verarbeiten.
3. Fertige Plätzchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gut verschlossen aufbewahren.