



Limettensterne

 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Limetten	2 St.
Butter	60 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	125 g
Puderzucker	100 g
Backpulver	0.5 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Limetten heiß waschen, jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. Früchte halbieren und Saft auspressen. Butter würfeln. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden.
2. In einer Schüssel Limettenschale und 3 EL Limettensaft mit Mehl, 40 g Puderzucker, Backpulver, Butter und Eigelb glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kühl stellen.
3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und im Ofen ca. 10 Min. hell backen. Auskühlen lassen.
4. In eine Schüssel übrigen Puderzucker sieben und mit restlichem Limettensaft glatt verrühren. Limettensterne damit bestreichen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	88 kcal		
Kohlenhydrate	13 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	1 g	Fette	4 g