

BACKANLEITUNG



Du brauchst zusätzlich: 3 Eiweiß sowie 100g Puderzucker und evtl. etwas Zitronenabrieb



Rolle den Teig aus und steche die Sterne aus.

Du kannst den Ausstecher zwischendurch ins Wasser tunken, falls der Teig zu klebrig sein sollte.

Lege die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



Schlage zwei Eiweiß mit einer Prise Salz steif.

Gib die Backmischung & den Zitronenabrieb dazu und hebe alle Zutaten gut unter.

Wickle den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn 30 Min. kalt.



Backe die Plätzchen ca. 25 Min.

