

# BACKANLEITUNG



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

Heize den Backofen auf 120 Grad  
Umluft vor.

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.



Rolle den Teig aus und steche die  
Sterne aus.



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

Lege die Sterne auf ein mit  
Backpapier ausgelegtes Backblech.

Schlage das dritte Eiweiß  
steif und lasse den Puderzucker  
langsam hineinrieseln.

Streiche die Puderzuckermischung  
vorsichtig auf die Sterne.

Backe die Plätzchen ca. 25 Min.

