Nah&Frisch

Oetker „Backen macht Freude“ Professional

Zitroninos

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Kekse Süße Gerichte
Vegetarisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Staubzucker, Butter, Aroma, Dotter und Zitronensaft dazugeben und mit dem Handmixer zu einem Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges mit Kakao verkneten. 1/2 Std. kalt stellen. Den hellen Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne (4 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein leicht befettetes, mit Mehl bestaubtes Backblech legen. Diesen Vorgang mit dem dunklen Teig wiederholen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 10 Min. backen. Die übrigen Sterne ebenso backen. Für die Creme Zitronensaft mit Aroma und Tortengelee verrühren und ca. 5 Min. quellen lassen. Margarine mit Staubzucker und Likör dazugeben und schaumig rühren. Jeweils einen hellen und dunklen Stern mit der Creme zusammensetzen und 1 Std. kalt stellen. Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen und eine Seite der Sterne damit bestreichen. Nach dem Erstarren der Glasur Zitronensaft mit Staubzucker zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und die andere Seite der Sterne damit bestreichen. Auf die noch weiche Glasur einige Zuckerperlen streuen.

ZUTATEN

- 200 g glattes Mehl
- 1/2 Pkg. Dr. Oetker Backpulver
- 100 g Staubzucker
- 120 g weiche Butter
- 1 Pkg. Dr.Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 2 Eigelb
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL gesiebter Kakao
- Creme
- 50 ml Zitronensaft
- 1 Pkg. Dr. Oetker Tortengelee klar
- 1 Pkg. Dr.Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 100 g weiche Margerine
- 50 g Staubzucker
- 2 EL Zitronenlikör
- 1 Becher Dr. Oetker Decor Kakaoglasur
- Saft von 1 Zitrone
- 150 g Staubzucker
- Einige Zuckerperlen