

Zitronen-Engel



- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1-2 Bio-Zitronen, nur abgeriebene Schale

Die Butter in einer Schüssel weich rühren. Restliche Zutaten darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.

- 250 g Mehl

Das Mehl unterheben, Teig flachdrücken und zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Den gekühlten Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Engel ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ein paar Minuten kühl stellen.

Danach die Engel ca. 8 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

- 150 g Puderzucker
- 2 1/2 EL Zitronensaft
- rosa Zuckerperlen

Ausgekühlte Engel mit der Oberseite in die Glasur tauchen, abtropfen, auf einem Gitter kurz antrocknen lassen, mit Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.

Die Zitronen-Engel sind, in einer Dose lagenweise mit Backtrennpapier getrennt, ca. 2 Wochen haltbar.

Engelhaftes Gelingen und Geniessen 😊!