

Edelweiß

Zutaten Teig:

250 g	Mehl
130 g	Zucker
130 g	Butter
1	Ei
2 TL	Zitronensaft

Zutaten Belag:

3	Eiweiß
180 g	gemahlene Haselnüsse
180 g	Puderzucker

Zum Bestäuben: Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Butter, Ei und Zitronensaft gut verkneten.
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche nicht zu dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
3. Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Haselnüsse und Puderzucker unterheben.
4. Mit einem Löffel, Spritzbeutel oder -rohr ein kleines Häufchen in die Mitte der Teig-Sterne setzen.
5. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad 8 bis 10 Minuten backen.
6. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.