



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Heidesand

ZUTATEN

200 g Butter
80 g Zucker
1 Eigelb
250 g Mehl
Abrieb von ½ Zitrone

1 Eiweiß
Zucker
Rote Konfitüre

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Eigelb glatt arbeiten, Mehl unterkneten
Den Teig zu einer Stange rollen und 1 Stunde kaltstellen

Dann die Teigstange mit Eiweiß bestreichen und im Zucker rollen.
Jetzt 3-4 mm dicke Scheiben schneidet und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
Ein Klecks rote Konfitüre in die Mitte jedes Plätzchens machen und bei 180°C für 6-7
Minuten backen.