

Zitronensterne

Ein fantastisches süß-säuerliches Weihnachtsgebäck



Diese Plätzchen sind für Liebhaber der süß-sauren Geschmacksrichtung gedacht, die als erfrischende Abwechslung neben der Fülle von süßen Weihnachtsleckereien perfekt passt. Genau wie [gefüllte Nüsse](#) und [Linzer Plätzchen](#) gehört auch diese Sorte zur Liste der unersetzlichen und geradezu obligatorischen Weihnachtsplätzchen.

Zutaten

Teig:

- 370 g Butter
- 250 g glattes Mehl
- 130 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
-



-

Füllung:

- Zitronen- oder Orangenmarmelade, am besten hausgemacht aus BIO-Zitrusfrüchten – Rezept finden Sie [HIER](#)
-



-

Zitronenglasur

- 250 g Puderzucker

1 Esslöffel Zitronensaft

3-4 Esslöffel kochendes Wasser

Weitere Glasuren-Rezepte finden sie in der Rubrik **GLASUREN**

-

Kandierte Zitronen- oder Orangenschnitze



Zubereitung

Teig

1

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig herstellen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einer Ausstechform Sterne ausstechen (falls keine passende Form vorhanden ist, können auch Kreise mit einem Glas ausgestochen werden). Die Sterne sofort nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Beim wiederholten Ausrollen des Teigs sollte versucht werden, nicht zu viel Mehl hinzuzufügen, auch wenn das Ausstechen der Sterne dadurch etwas schwieriger wird. Zu viel Mehl erleichtert zwar das Ausstechen der Formen, verändert aber den Geschmack der Plätzchen, die dann nicht mehr so wunderbar zart und zitronig schmecken.



Falls Zitronenschale im Teig verwendet wurde (was ich empfehle), werden die ausgestochenen Formen etwas „haarig“ aussehen, aber das ist nicht schlimm, da es später unter der Glasur verschwindet.



Die ausgestochenen Formen in einem vorgeheizten Ofen backen – im Umluftofen bei 180°C – bis sie blass rosa sind.

Lassen Sie sich vom Aussehen nicht abschrecken: Je weniger Mehl Sie im Teig verwendet haben, desto „hässlicher“ mögen die Formen aussehen, aber umso besser schmecken sie!



Füllung

3

Die ausgestochenen Formen verbinden wir mit hausgemachter Zitronen- oder Orangenmarmelade. Sie können sie im Laden kaufen, aber natürlich ist es immer besser, wenn Sie sie selbst kochen! Hier ist unser REZEPT.



Zitronenglasur

4

Puderzucker 2x sieben, Zitronensaft und heißes Wasser hinzufügen und bei sehr schwacher Hitze am Rand des Herdes rühren. Wenn die Glasur nicht dick wird, fügen Sie etwas Zucker hinzu, und umgekehrt, wenn sie zu dick ist, fügen Sie etwas heißes Wasser hinzu. Gießen Sie die Glasur über die verbundenen und fest gewordenen Plätzchen oder tauchen Sie die Plätzchen darin ein und legen Sie sie sofort auf ein Sieb, um abtropfen zu lassen und fest zu werden.



5

Lassen Sie sie abtropfen und auf einem Rost oder einem Metallgitter über einem Backblech aushärten. Dekorieren Sie die Oberseite der Plätzchen mit kandierten Zitronen- oder Orangenschnitzen.



6

Die fertigen und ausgehärteten Plätzchen in einer mit Backpapier ausgelegten Pappschachtel aufbewahren und zu Weihnachten auf dekorativen Tellern anrichten.



Auf dem oberen Foto sind in der Mitte [Brabantse Tortchen](#) mit Walnusssdekoration zu sehen, daneben in zwei Reihen nach rechts und links [Ischler Törtchen](#), verziert mit einer Konditorkirsche und einer Nuss, daneben Zitronensterne und am Ende [Vanillekipferl](#). Auf dem unteren Foto sind von links nach rechts zu sehen: [Linzer Plätzchen](#), Nussplätzchen, wieder [Linzer Plätzchen](#), kleine Zitronensterne, Pilzchen, wieder [Nussplätzchen](#) usw.





