

## 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 bestäubtes 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 Margarine

50 g Staubzucker

2 EL Zitronenlikör

1 Becher Dr. Oetker Decor  
Kakaoglasur

Saft von 1 Zitrone

150 g Staubzucker

Einige Zuckerperlen