



Zitronen-Rosetten

Ergibt ca. 50 Stück
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.
Backen: ca. 12 Min.
Energiewert/Stück: ca. 225 kJ/54 kcal

Zutaten

150 g Bio-Butter
150 g Feinster Bio-Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Ei, verklopft
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 2 EL Saft
250 g Bio-Weissmehl
1 EL Feinster Bio-Zucker

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren.
Zucker und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft
beigeben, mit dem Schwingbesen ca. 5 Min.
weiterrühren, bis die Masse heller ist.

Mehl daruntermischen.

Teig in einen Spritzsack mit grosser gezackter
Tülle (ca. 12 mm Ø) geben. Rosetten (ca. 2 1/2 cm Ø)
auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
Ca. 30 Min. kühl stellen.

Rosetten mit wenig Zucker bestreuen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf
180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen,
auf einem Gitter auskühlen.