

Opernsternechen

Zutaten für 12 Portionen

- 230 g** Mehl
- 1 TL** Zimt
- 1 Pk** Zitronenschale, abgerieben
- 150 g** Butter (zimmerwarm)
- 100 g** Zucker
- 2 Stk** Eigelb
- 1 TL** Nelkenpulver

Zubereitung

- 1** Butter, Dotter und Zucker einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Nelkenpulver, Zimt und abgeriebener Zitronenschale unterrühren und zu einem Mürbteig verkneten.
- 2** Nun den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einer Sternform Kekse ausstechen.
- 4** Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr bei 160° Grad, Ober- und Unterhitze für 10-12 Minuten backen lassen.

