



REZEPT

Kuschelflosse-Knusperbuchstaben

ZUTATEN:

250 g Mehl · 125g Puderzucker · 1/2 Bio-Zitrone · 1 Ei · 150g kalte Butter

Zitronenschale reiben, Butter in kleine Stücke schneiden, Ei aufschlagen.

Aus Mehl, Puderzucker und Zitronenschale einen kleinen Berg bauen. Die Spitze oben eindellen und das Ei hinein-glibbern. Die Butter überall auf dem Berg verteilen und alles mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig jetzt eine Stunde im Kühlschrank schlummern lassen.

Teig 3-4 mm dick ausrollen. Buchstaben ausstechen oder ausschneiden und auf einem Blech im Backofen bei 180° C backen, bis sie goldgelb sind. Das dauert so ungefähr 10 Minuten.

Bitte lasse Dir von einem Erwachsenen helfen - der Ofen wird so heiß, dass man sich ganz leicht die Flossen verbrennen kann.

Die Knusper-Buchstaben auskühlen lassen und dann genüsslich knabbern.

