

## ZITRONEN-SHORTBREAD



Butter.  
100% Geschmack.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereitung: ca. 35 Minuten*

*Kühl stellen: ca. 1 ¼ Stunden*

*Backen: ca. 13 Minuten*

*Für 35-40 Stück*

Backpapier für das Blech

#### **Teig:**

225 g Mehl

75 g Reismehl

1/4 TL Salz

175 g Zucker

200 g Butter, kalt, in Stücken

1 1/2 Zitronen, abgeriebene Schale

1 kleines Ei, verquirlt

2-3 EL Zucker zum Bestreuen



### ZUBEREITUNG

**1** Teig: Mehl, Reismehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen, mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Zitronenschale und Ei hineingeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

**2** Teig direkt auf Backpapier auf wenig Mehl rechteckig 1 cm dick auswallen. Mit Zucker bestreuen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

**3** Teig mit einer Gabel einstechen, in 7x2 cm grosse Stängel schneiden. Mit etwas Abstand auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Nochmals 15 Minuten kühl stellen.

**4** Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 11-13 Minuten backen.