

Zitronen Shortbread

Zutaten für ca. 35 Stück

400	g	Mehl	
½	TL	Salz	
1	TL	Backpulver	
125	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
2		Zitronen, gross	Schale sehr fein abreiben, mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
250	g	Butter, kalt	In kleine Würfel schneiden und mit dem Mehl zu einer bröseligen Masse reiben.
1		Eiweiss	Leicht aufschlagen und mit der Masse zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie einwickeln und zwei Stunden kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rechteckig, 1 cm dick auswallen. Rechtecke von 3x6cm ausschneiden und mit Gabel 4-5x einstechen.
125	g	Zucker	
1		Zitrone	Schale sehr fein abreiben und unter den Zucker arbeiten bis der Zucker von den ätherischen Ölen gelblich wird. Teiglinge im Zucker wenden und auf ein mit Backpapier belegte Blech setzten. In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C ca. 15-20 backen bis die Shortbreads leicht hellbraun werden. Shortbreads sofort auf Backgitter legen und auskühlen lassen.

