

Botterkichelcher/biscuit en pâte sablé

Fir den Deeg/pour la pâte

200 g mëlle Botter
125 g Pudderzocker
1 Ee
2 Eegiel
350 g Miel
Zesten vun enger Zitroun

200 g de beurre mou
125 g de sucre glace
1 oeuf
2 jaunes d'oeuf
350 g de farine
zeste de citron

Vir d'Dekoratioun/pour la décoration

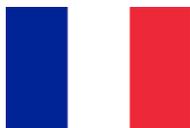
de jus vun enger Zitroun
200 g Pudderzocker

le jus d'un citron
200 g de sucre glace



De Botter, den Zocker, e ganz Ee, 2 Eegiel an d'Zitrounezesten gudd vermëschen an dono nach d'Miel dobai maachen.
Den Deeg zu enger Kugel formen an agewéckelt 1 Stonn an de Frigo leeën.
Den Deeg 3 mm deck ausrullen, Kichelcher ausstiechen an bei 180 Grad während zirka 12 min am Bakuwen baken.

Vir d'Dekoratioun de Pudderzocker mam Zitrounejus mëschen an d'Kichelcher mat de Glasur dekoréieren.



Mélangez le beurre, le sucre, l' oeuf, les 2 jaunes d'oeuf et les zestes de citron. Ajoutez la farine et mélangez la pâte.
Formez une boule avec la pâte et mettez la pendant 1 heure au frigo.
Etaler la pâte au moyen d'un rouleau d'une épaisseur de 3 mm environ et découper la pâte à l'aide d'emporte-pièces.
Faites cuire les petits gâteaux pendant environ 12 min à 180 degrés

Pour la décoration, mélangez le sucre glace avec le jus de citron et décorez les biscuits.