

# 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 Bakewen 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.