

Zitronenmond

Alexandra Seidel

ZUBEREITUNG

40 Stück

ZUTATEN

Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter (in Stückchen)
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Für die Verzierung

- 150 g weiße Schokolade (zum Schmelzen und Eintauchen)
- Gehackte Pistazien, essbare Rosenblüten oder gehackte gefriergetrocknete Erdbeeren als Deko

- Alle Zutaten vom Teig zu einem glatten Teig kneten.
- In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.
- Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen.
- Mit dem Halbmond-Ausstecher Monde ausschneiden.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 170°C (Ober-/Unterhitze) ca. 10–12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.
- Vollständig auskühlen lassen.
- Weiße Schokolade schmelzen (am besten im Wasserbad).
- Jeden Mond zur Hälfte eintauchen und auf Backpapier legen.
- Mit gehackten Pistazien, Rosenblüten oder Erdbeerstückchen bestreuen.
- Optional: etwas Zitronenglasur darüber trüpfeln für extra Frische und Glanz.