

Zitronenküchlein

Zutaten:

200g Butter
200 g Zucker
4 Eier
Saft von 2 Zitronen
200g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Papierbackförmchen

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig in Papierbackförmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Die Küchlein können nach dem Backen mit einer Zitronenglasur hübsch verziert werden. Hierfür Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur rühren oder eine Zitronenglasur nach Packungsanweisung im Wasserbad erhitzen.

Auch ohne Glasur schmecken die ausgekühlten Zitronenküchlein gut, ebenso mit Puderzucker bestäubt.

GUTEN APPETIT!!!