

## **Eisblumen**

Für ca. 50 Stück

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Kühlzeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 15 Minuten

ca. 35 kcal • 1 g Fett • 5,8 g KH • 25,7 % Fettkalorien

### **Zutaten**

*125g Mehl*

*½ TL Backpulver*

*1 Päckchen Citroback*

*1 Vanilleschote*

*100g Speisestärke*

*75g Puderzucker*

*40g Butter*

*1 Ei*

*2 EL Schmand*

*1 Eigelb*

*2 EL Kondensmilch (4% F.)*

*3 EL Hagelzucker*

### **Zubereitung**

1. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, Citroback, ausgekratztes Vanillemark, Speisestärke und Puderzucker dazugeben.
2. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf setzen. Alles zusammen mit dem Ei und dem Schmand schnell zu einem Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.
3. Das Eigelb und die Kondensmilch verrühren und beiseite stellen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn ausrollen. Mit einer Blumenform Plätzchen ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem Eigelbguss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.