

## Eiskristalle



### Zutaten

300 g Weizenmehl, glatt  
100 g Staubzucker  
Etwas Salz  
Vanillezucker  
Abrieb von ½ Zitrone  
200 g Butter  
2 Dotter

Zum Füllen:  
Marmelade oder Zitronencreme

Zum Glasieren:  
Weiße Kuvertüre

Zum Verzieren:  
Blauer Fondant

### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig der Reihe nach in eine Schüssel geben und rasch verkneten, 2 bis 3 mm dick ausrollen und für die Eiskristalle Sterne ausstechen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft hell backen. Kekse mit Marmelade oder Zitronencreme füllen und mit weißer Glasur überziehen.

Blauen Fondant dünn ausrollen, Eiskristalle ausstechen und auf die Zuckerglasur legen.