# Blätterteig – Schleifen

Kleines, feines Kaffee-Gebäck

## Zutaten:

*Für 24 Stück*

1 Rolle fertiger Blätterteig (200 g)

Hagebuttenmarmelade

1 Limette, Puderzucker

bunter Dekor-Zucker (Happy-Sugar) Farben nach Vorliebe

**Zubereitung:**

Den Blätterteig ausrollen und zur Hälfte mit Hagebuttenmarmelade dünn bestreichen und den Teig zusammen klappen.

Mit einem Messer oder besser mit einem Pizza-Schneider den Teig in ca. 1 cm breite und 8 – 10 cm lange Streifen schneiden.

Die Streifen zu einfachen Schleifen drehen und auf gefettetes Backblech setzen.

Im Vorgeheizten Ofen (170° C ) ca. 20 Minuten backen. Die fertigen Schleifen etwas abkühlen lassen.

Limettensaft und Puderzucker zu einer cremig, flüssigen Glasur verrühren. Die Obere Seite der Schleifen bestreichen und in ***Farb-Dekorzucker*** tauchen. Zum endgültigen Auskühlen auf eine Platte setzen.

# Limoncello-Stangen

*Für 50 Stück*

125 g Butter,

125 g Zucker,

2 Päckchen Citro Back,

1 Ei,

3 EL Limoncello oder Zitronenlikör von Haas

250 g Mehl,

6 EL gelben Farb-Dekorzucker zum Bestreuen

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und zu einer cremigen hellgelben Masse aufschlagen. Erst Citro Back, dann das Ei und zum Schluss Limoncello dazugeben und unterrühren.

Mehl nach und nach in die Masse streuen und gleichmäßig untermischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

■ Teig in eine Spritztüte mit kleiner Sterntülle füllen.

Ca. 5 cm lange Streifen mit ausreichend Abstand auf das Blech spritzen und mit etwas Zucker bestreuen.

■ Limoncello-Stangen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 12 Minuten goldbraun backen. Dann herausnehmen und noch warm mit ***gelbem Dekor-Zucker*** bestreuen.

GourMedici