

# Mürbe Schleifchen

*Für ca. 90 Stück*

## Zutaten

375 g	Mehl	250 g	Butter
100 g	Zucker	1	Zitrone (Schale) abgerieben
1 Prise	Salz	1	Eiweiß
2	Eigelb (hartgekocht & gehackt)		Hagelzucker (rot oder weiß)
3	Eigelb (roh)		

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Backzeit 8 Minuten (200°C)*

1. Mehl, Zucker, Salz und gehacktes Eigelb auf ein Backbrett oder Marmorplatte häufen, in die Mitte eine Mulde drücken, die rohen Eigelbe in die Mulde geben, die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Die Eigelbe verrühren, dann alle Zutaten mit der Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten.
2. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen, dann 1 cm breite und 10-12 cm lange Streifen schneiden, in Schleifen (Kreise) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit verrührtem Eiweiß bepinseln und sofort mit Hagelzucker bestreuen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der mittleren Schiene backen.

*Am einfachsten ist es den Teig mit der Nudelmaschine herzustellen, er benötigt dann keine Ruhezeit. Den Vorsatz für Teigplatten nehmen.*