



Rezept für...	Sevillanas	
Zutaten für den Biskuit:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 250 g Mehl ➤ 125 g Butter ➤ 100 g Zucker 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 TL Backpulver ➤ 1 Ei ➤ 1 Prise Salz
... zur Dekoration	<ul style="list-style-type: none"> 👉 50 g Puderzucker 👉 2-3 TL Limettensaft 👉 2 TL abgeriebene Limettenschale 	<ul style="list-style-type: none"> 👉 2 TL abgeriebene Orangenschale 👉 2 TL abgeriebene Zitronenschale 👉 gelbe, rote & grüne Speisefarbe
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teigzutaten verkneten und Teig dritteln 2. 1 Teil mit Zitronenschale und Speisefarbe gelb, je 1 Teil mit Orangenschale und Speisefarbe orange bzw. mit Limettenschale und Speisefarbe grün färben 3. Teige in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kalt stellen 4. Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen 5. Teige dünn ausrollen, Kreise mit Wellenrand (5 cm Durchmesser) ausstechen 6. auf mit Backpapier belegte Bleche legen und je Blech ca. 8 Min. backen 7. Puderzucker und Limettensaft glatt rühren und in einen Gefrierbeutel füllen 8. eine winzige Ecke abschneiden und die Plätzchen mit Wellen, Schnörkeln und Kringeln verzieren 9. solange die Glasur noch feucht ist, die Sevillanas mit Zucker bestreuen. 	