

# Zitronen Eiskristalltörtchen

etwa 4 Stk.



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Für den Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Zitronen  
Cake (Glasur für die Dekoration  
aufbewahren)

1 dl Milch

150 g Butter, weich

3 Eier

### Für die Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
weiss

Pudermilch oder Epifin

1 EL Wasser

## 1 Bereitstellen:

Eiskristallausstecher, Spritzsack

## 2 Vorbereiten:

Springform (Ø 24 cm) oder eckige Backform (ca. 18x25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen oder gut mit Butter einfetten und bemehlen. Backofen vorheizen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

## 3 Für den Teig:

Für den Teig die Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten und in die vorbereitete Backform geben. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 35 Minuten backen.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und erkalten lassen. Vorsichtig Eiskristalle aus dem Biskuit ausstechen.

#### 4 Für die Dekoration:

Rollfondant auf wenig Puderzucker auswallen und entsprechend der Grösse der Sterne Kreise aus dem Fondant auswallen. Die Sterne damit überziehen und vorsichtig andrücken.

Die Glasur (mit in der Verpackung enthaltenen Glasur) mit ca. 1 EL Wasser so anrühren, dass die Glasur sich gut dressieren lässt.

Diese in einen Spritzbeutel füllen und ein sehr kleines Loch abschneiden. Damit die feinen Eiskristall-Muster auf die Fondant-Sterne dressieren.