

Zutaten:

Teig:

200 g Aurora Plätzchen
Backmischung
125 g kalte Butter
1TL geriebene Zitronen- oder
Limettenschale
75 g Puderzucker
2 El Cachaca (oder weißer Rum)
1 El Limettensaft
Außerdem: brauner Zucker und
Limettenschale

Zutaten für 30 Stück

Zubereitung:

Plätzchenteig nach Grundrezept zubereiten. Limettenschale nach Geschmack einarbeiten.
Teig nach dem Kühlen 5mm dick ausrollen, Figuren mit den *Wichtels* ausstechen und auf den
mit der *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* im Backofen bei 175°C 8 -10
Minuten backen.

Puderzucker mit Cachaca und Limettensaft glattrühren und die erkalteten Figuren mit dem
VEMMiNA-Pinsel bestreichen. Mit Limettenschalen und braunen Zucker dekorieren.

Zubereitungszeit: 60min

Backzeit: 8-10min

Temperatur: 135°C