


# Zitronenkekse

etwa 70 Stück

 gelingt leicht up to 20 Min.

## Zutaten:

### Mürbteig:

400 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
250 g weiche Butter  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)

### Zum Verzieren:

200 g gesiebter Staubzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
Dr. Oetker Zuckerschrift weiß  
Dr. Oetker Streudekor Super Girl

## 1 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

4 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.



5 Zum Verzieren:

Staubzucker mit Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz verrühren, in 4 Portionen teilen und mit Speisefarbe beliebig einfärben. Den Guss mit einem Messer auf die Kekse streichen und mit Dekor sofort verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

