

Zitronenkekse

ca. 70 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig für Zitronenkekse:

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)

Zitronenkekse verzieren:

200 g gesiebter Staubzucker
ca. 3 EL Zitronensaft

Wie backe ich Zitronenkekse?:

- 1 Mürbteig für Zitronenkekse:**
Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) 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 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.
- 3** Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.
Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 10 Minuten
- 4** Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.
- 5 Zitronenkekse verzieren:**
Staubzucker mit Zitronensaft zu dickflüssiger Konsistenz verrühren und mit einem Messer auf die lauwarmen Kekse streichen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

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

