Nah&Frisch



www.oetker.at Professional

Zitronenkekse

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

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 Minuten kalt stellen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Motive ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft schieben und ca. 10 Minuten backen. Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.
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.
Tipp: Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

Zutaten

- Mürbteig:
- 400 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 250 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- Zum Verzieren:
- 200 g gesiebter Staubzucker
- ca. 3 EL Zitronensaft
- etwas Dr. Oetker 4 Back- & Speisefarben
- etwas Dr. Oetker Zuckerschrift weiß
- etwas Dr. Oetker Streudekor Super Girl