

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