Nah&Frisch



Dr. Oetker „Backen macht Freude“ Professional

Zuckerlkekse

Dessert Brot&Gebäck Kekse Süße Gerichte Weihnachten

Zubereitung

Butter mit Ei und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer auf höchster Stufe gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und zu einem weichen Teig verrühren. Die Zuckerlstücke unterrühren und den Teig ca. 1/2 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und in Zucker wälzen. Die Kugeln mit viel Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 10 Min. backen. Die erkalteten Kekse verschlossen aufbewahren.

Zutaten

- 50 g sehr weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 100 g glattes Mehl
- 1 Pkg. Dr. Oetker Backpulver
- 60 g grob zerstoßene, ungefüllte Fruchtzuckerln