



Zitronenkekse



4 Bleche



30 min

1 h Teig kühlen

8-10 min backen



backen

ZUTATEN

für die Kekse

350 g Mehl

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

ger. Schale von 1 Zitrone

1 Prise Salz

200 g weiche Butter

1 Ei

für die Glasur

150 g Staubzucker

3 EL Zitronensaft

zum Verzieren

Lebensmittelfarbe

Zuckerschrift

Zuckerperlen

Streusel

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben (die Butter stückchenweise) und zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für mind. 1 h kalt stellen.

Den Ofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 200°

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 8-10 min backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Glasur den Staubzucker mit dem Zitronensaft vermischen und die Kekse damit bestreichen. Die Glasur aushärten lassen und die Kekse in Keksdosen aufbewahren.

NOTIZEN

Die Glasur nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben. Zuckerperlen und Streusel auf die noch flüssige Glasur streuen. Zuckerschrift auf der ausgehärteten Glasur anwenden.