

Neue Seite



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo stehen

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
200g	Mehl	
1 TL	Speisestärke	
1 Pkg	Backpulver	
1 Prise	Salz	
50g	Butter	
100g	Zucker	
2 Pkg	Vanillezucker	
1	Ei	
1	Eiweiß	
2	Zitronen	
150g	Zucker	
Für Topping		
100g	Zucker	
100g	Puderzucker	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	8 Min
Gesamtzeit	

Zubereitung

Zutaten:

200 g Mehl

1 TL Speisestärke

1 Packung Backpulver

1 Prise Salz

50 g Butter

100 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

1 Eiweiß

2 Zitronen

150 g Zucker

Für das Topping

100 g Zucker

100 g Puderzucker

Schritt 1

Einfach mal Geben Sie für den Keksteig das Mehl, die Stärke, das Backpulver und das Salz in eine Backschüssel.

Schritt 2

Dann die Butter sollte auf der Kochstelle bei mittlerer Flamme geschmolzen und anschließend in eine weitere Schüssel gegeben werden.

Danach fügen Sie den Zucker und den Vanillinzucker zur Butter und rühren Sie die Zutaten cremig.

Schritt 3

Danach Für die Zitronenfüllung waschen, schälen, entkernen und würfeln Sie die Zitronen.

Schritt 4

Jetzt mixen Sie die Stücke anschließend mit dem Zucker in einem Stabmixer oder mit einem Pürierstab fein.

Schritt 5

Nun Geben Sie die Zitronenmasse ebenso wie das Ei und das Eiweiß zur Butter-Zucker-Mischung und heben Sie den Mehl-Mix unter.

Dann Decken Sie den Teig zu und stellen Sie ihn über Nacht kalt.

Schritt 6

Heizen Sie am Folgetag den Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze (160 Grad Celsius Umluft) vor und legen Sie zwei Backbleche mit Backpapier aus.

Schritt 7

Nehmen Sie für das Topping zwei tiefe Teller: In den einen geben Sie den Zucker, in den anderen den Puderzucker.

Schritt 8

Als nächstes formen Sie von Hand etwa walnussgroße Kugeln, die Sie erst im Zucker und dann im Puderzucker wälzen, um sie schließlich auf den Backblechen mit ausreichend Abstand zu verteilen.

Schritt 9

Zum schluss Backen Sie je ein Blech (hintereinander) für etwa acht Minuten. Vor dem Verzehr sollten Sie die Zitronenkekse abkühlen lassen.

Revision #2

Created 7 May 2025 08:57:14 by Andre

Updated 7 May 2025 09:05:11 by Andre