



Benötigte Zutaten

| | |
|-------|------------------------------|
| 160 g | Premium Teebutter (weich) |
| 180 g | Kristallzucker |
| 180 g | Mehl |
| 1 | Ei (Zimmertemperatur) |
| 70 g | Mohn |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 TL | Salz |
| 1 EL | Zitronensaft (frisch) |
| | Abtrieb von 2 Zitronen |

Zitronen-Mohn-Kekse

Anleitung

1. Butter und Zucker 2 Minuten schaumig schlagen. Das Ei, die Zitronenschale und den Zitronensaft dazu geben und eine weitere Minute schlagen.
2. Mehl, Mohn, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel gut vermischen.
3. Die trockenen Zutaten zu der Buttermischung geben und mit einem Spatel untermischen, bis ein homogener Teig entstanden ist (nur so lange wie nötig). Abgedeckt eine Stunde in den Kühlschrank stellen
4. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.
5. Mit einem Esslöffel ein Teigstück abstechen, zu einer Kugel rollen und auf das Blech legen. Den Vorgang wiederholen, bis das Blech voll ist. Dabei 5 cm Abstand zwischen den Teigkugeln lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Ränder eine hellgoldene Farbe angenommen haben. Vorsichtig das Backpapier vom heißen Blech heben und die Kekse vollständig auskühlen lassen.



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com