Champignon - Kekse.

Kategorien: Plätzchen, Top, Teig
Zutaten für: 1 Rezept

260	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestärke
210	Gramm	Butter, weiche
60	Gramm	Puderzucker
1/2		Zitrone(n), die Schale
		Kakaopulver
		Puderzucker /Vanillegemisch

Anleitung:

Alle Zutaten verkneten, 10 min kalt stellen, 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, Backofen auf 160° Heißluft einschalten.

Aus dem Teig teelöffelgroße Stücke abnehmen, in der Hand zu Kugerl formen, aufs Blech setzen, etwas Abstand halten. Kakaopulver in eine kleine Schüssel geben, eine nicht zu große Flaschenöffnung darin eintunken und in die Kugerl drücken, backen ca. 10 min.

Danach die Unterseite der Champignon - Kekse ins Puderzucker/ Vanillegemisch setzen oder die Kekse blank lassen.