

Frischkäse - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

200	Gramm	Frischkäse
50	Gramm	Weiches butterschmalz
120	Gramm	Zucker
1		Vanillezucker
3	Tropfen	Bittermandel-aroma
1		Eiweiß
50	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
200	Gramm	Abgezogene, gemahlene Mandeln
1	gestr. TL	Finesse geriebene Zitronenschale
2-3	Essl.	Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

2 bleche mit Backpapier belegen, Ofen auf 200° vorheizen. friskäse und butterschmalz auf höchster stufe geschmeidig rühren. nach und nach Zucker, Vanillezucker und Aroma einrühren. Eiweiß unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, mit Mandeln und Zitronenschale in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Bleche setzen und diese mit Puderzucker bestäuben. Die Bleche nacheinander je ca. 12 min. backen. Mit dem Backpapier von den Blechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.