

Isas Mellow Lemon Heaps O.Ei

Kategorien: Plätzchen, O.Ei

Zutaten für: 20 Portionen

MIT MASCARPONE, OHNE EI, ERGIBT ETWA 20 KEKSE

| | | |
|-----|-------|--------------------------------|
| 200 | Gramm | Mascarpone |
| 2 | Essl. | Öl |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 2 | Essl. | Zitronensaft |
| 1 | | Zitrone(n), abgeriebene Schale |
| 150 | Gramm | Mehl |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| | Etwas | Milch |
| | | Für den Guss: |
| | | Puderzucker |
| | | Zitronensaft |

Anleitung:

Mascarpone mit Öl, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale cremig rühren, dann Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem geschmeidigen aber eher festen Teig verarbeiten. Evtl. etwas mehr Mehl oder bei Bedarf Milch dazugeben. Der Teig wird etwas klebrig sein und sollte deswegen für 15-20 Minuten zum einfacheren Abstechen in den Kühlschrank gegeben werden.

Wenn der Teig fest genug ist, mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und bei 180-200 Grad 15-20 Min. backen bis die Oberflächen leicht gebräunt sind. Anschließend auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und die Kekse damit be