

Zitronen - Kekse Crispy Lemon Cornmeal C..

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Feines Maismehl
125	Gramm	Butter
2		Eigelb
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Zitroback (oder Zitronenaroma)
1	Teel.	Backpulver
		Zum Bestreichen: Zitronenzuckerguss

Anleitung:

Mehl und Maismehl mit Backpulver mischen. Butter schmelzen, mit Eigelb, Zucker, Zitronenaroma zum Mehl geben und einen Teig daraus kneten. Ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 15 Minuten backen, nach dem Abkühlen mit Zitronenzuckerguss bestreichen.

Lecker-knusprige Plätzchen, die durch das Maismehl eine hübsche gelbe Farbe bekommen. Man kann auch gut die doppelte Menge zubereiten.