

Zitronen-Quark-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 30 Portionen

250	Gramm	Margarine
200	Gramm	Zucker (braun)
100	Gramm	Sahnequark
1		St Ei
350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Natron
1	Essl.	Zitronensaft
1	Teel.	Zitronenzucker

Anleitung:

1. Schritt Margarine mit Zucker und Quark schaumig rühren.
2. Schritt Mehl und Natron darüber sieben.
3. Schritt Zitronensaft und Zitronenzucker zugeben.
4. Schritt Alles zu eine Teig rühren.
5. Schritt Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit Hilfe eines Löffels aus dem Teig, kleine Häufchen, mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen.
6. Schritt Kekse bei 190 °C für ca. 10 Min. backen.