

Zitronenkekse Ohne Zucker

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

NUR MIT DER SÜSSE VON DATTELN, BABY LED WEANING

200	Gramm	Soft-Datteln
1		Ei(er)
300	Gramm	Mehl
1		Zitrone(n), unbehandelt, Abrieb davon
150	Gramm	Butter, kalte

Anleitung:

Die Datteln mit dem Ei in einer Küchenmaschine fein hacken. Das Ei wird dadurch auch cremig. Nun das Mehl, den Abrieb der Zitrone und die kalte Butter, in kleine Stücke geteilt, hinzufügen und so lange kneten lassen, bis sich ein Klumpen bildet. (Ich verwende dafür gleich auch das Messer, mit dem ich die Datteln gehackt habe.)

Den Teig in einen Gefrierbeutel geben, flachdrücken (ca. 3 cm) und so im Kühlschrank ruhen lassen. Durch das Flachdrücken kühlt der Teig schneller und gleichmäßiger durch.

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterseite vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Nun den Teig ca. 1 cm dick ausrollen (wer möchte, kann die Kekse natürlich auch dünner ausrollen, dann werden sie knusprig) und in Form bringen. Die rohen Kekse auf das Backpapier legen und 10 min backen. Die Kekse sind nach 10 min noch etwas roh im Kern, beim Abkühlen ziehen sie aber noch etwas nach. So werden die Kekse schön weich.

Wer möchte, kann die Kekse mit einer Prise Ingwerpulver verfeinern.

Sehr lecker sind die Kekse auch als Sticks geformt, mit einem Dip aus griechischem Joghurt mit Honig (Honig ist nicht für Babys geeignet) oder Fruchtmus.