

Zitronen - Plätzchen 2

Kategorien: Weihnachten, Land, Deutschland, Plätzchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

Originalrezept von MUM		
250	Gramm	Butter, weiche
250	Gramm	Zucker
3		Ei(er)
125	Gramm	Speisestärke
1	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
2	Flaschen	Zitrone(n) - Aroma
500	Gramm	Mehl

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillin, Salz, Zitronenaroma und Eier schaumig rühren. Mondamin/ Speisestärke mit Mehl vermischen und nach und nach unterrühren zum Ende hin mit der Hand gut durchkneten. Teig sollte nicht mehr kleben. Der Teig kann entweder gerollt und ausgestochen werden oder gut mit einer Backpresse verarbeitet werden. Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und bei 210 Grad auf der mittleren Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Die Kekse sind superlecker, nicht zu süß und passen auch mal in den Sommer. Im Anschluss kann man sie natürlich noch gut mit Zitronenglasur bestreichen und darauf vielleicht bunte Zuckerstreusel. Dann haben die Kids mehr Spaß beim Backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten