

Lavendelkekse - Ohne Ei

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Portionen

130	Gramm	Butter, weiche, 5 g davon zum Einfetten
70	Gramm	Zucker, brauner, 10 g davon zum Bestreuen
1	Teel.	Lavendel, gehackt
175	Gramm	Mehl
1		Zitrone(n), fein abgeriebene Schale

Anleitung:

Den Backofen auf 150°C vorheizen und das Backblech einfetten.

Zucker und Lavendel fein hacken (eventuell im Zerkleiner) und zusammen mit der Zitronenschale zur Butter geben und die Butter schaumig rühren. Das Mehl sieben, dazu geben und alles rasch zu einem festen Teig kneten.

Den Teig auf ein Backpapier geben und mit einem weiteren Backpapier bedecken. Vorsichtig flachdrücken und mit dem Nudelholz 3-5 mm dünn ausrollen. Die obere Schicht Backpapier abnehmen und mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen.

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 12 Minuten backen, 2 Minuten abkühlen lassen und mit Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p.P.: keine Angabe