

Feine Zitronenkekse

Zutaten für ca. 70 Stück

Zutaten:

250g Butter

150g Zucker

Saft und Schale von

1 Bio- Zitrone

300g Mehl

100g Speisestärke

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Butter , Zucker und Zitronenschale mit einem Rührgerät 10 Minuten Schaumig schlagen. Mehl , Speisestärke und Zitronensaft zugeben , alles mit einem Knethaken kurz verkneten . Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Mit bemehlten Hand flächen haselnuss große Kugeln aus den Teig rollen .Die Teigbällchen auf ein blech setzen .

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 30 Minuten backen