

Azora-Zitronenkekse

Die Azora-Zitronenkekse schmecken bestimmt der ganzen Familie. Das Rezept bietet sich besonders gut zu einer Tasse Tee an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

75 g	Butter (weiche)
120 g	Staubzucker
3 Stk.	Eiweiße
110 g	Mehl
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)

Zubereitung

1. Für die **Azora-Zitronenkekse** 2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten und den Ofen zeitig auf 175 °C Umluft vorheizen.
2. Dann die Schale von der Zitrone abreiben.
3. Nun die Butter 1-2 Minuten cremig rühren.
4. Danach den Staubzucker hinzufügen und unterrühren.
5. Jetzt die Eiweiße nach und nach unterrühren.

6. Dann das Mehl (gesiebt) und den Abrieb der Zitrone hinzufügen und unterrühren.
7. Als Nächstes die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und ca. haselnussgroße, flache Tupfen auf das Blech dressieren. Dabei viel Abstand lassen, da die Kekse im Ofen noch aufgehen werden. Die Kekse sollten nun im Ofen (ca. 10 Minuten) backen, bis sie am Rand goldbraun sind. Hinterher komplett auskühlen lassen. Die Masse ergibt ca. 45-50 Kekse.

Tipp

Die Azora-Zitronenkekse schmecken anstatt mit Zitrone auch mit Orange.