Zitronen Crinkle Cookies

Das Rezept für die Zitronen Crinkle Cookies mit knuspriger Kruste und fruchtigem Geschmack sind köstlichen Zitronenkekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 9 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 59 min



Zutaten

50 g	Butter (flüssige)
1 EL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
2 EL	Zitronensaft
175 g	Weizenmehl
0.5 TL	Speisestärke
4 g	Backpulver
1 Prise	Salz
110 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eiweiß
	Lebensmittelfarbe (gelbe)
100 g	Zucker
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Zitronen Crinkle Cookies** sind im Nu zubereitet. Dazu in einer Schüssel die flüssige Butter mit einer Prise Salz vermengen. Den Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft, einige Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe, Vanilleextrakt hinzufügen. Alles gut miteinander verrühren. Füge das Ei und das Eiklar hinzu. Rühre die Mischung gut um, bis sie gut vermischt ist. In einer anderen Schüssel das Weizenmehl mit Speisestärke und Backpulver vermengen.

2. Füge die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Zucker-Mischung hinzu und rühre, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

3. Decke den Teig ab und stelle ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank. Dies hilft, dass der Teig fester wird und sich leichter zu Kugeln formen lässt.

4. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Forme kleine Teigkugeln und wälze sie zuerst im Zucker und dann im Staubzucker. Lege die gezuckerten Teigkugeln auf da Backblech und achte darauf, genügend Abstand zwischen ihnen zu lassen.

5. Backe die Zitronen Crinkle Cookies für etwa 9 Minuten, bis sie sich ausdehnen und die typische Crinkle-Textur mit Rissen aufweisen. Lass die Cookies auf dem Blech etwas abkühlen, bevor du sie auf ein Kuchengitter legst, um vollständig auszukühlen.

Tipp