

# Zitronen-Kekse

Das Rezept von den Zitronen-Keksen schmeckt schön zitronig und ist für alle, die auch gerne mal auf Schokolade verzichten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

### Für den Teig

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 1 Stk.  | Bio-Zitrone (davon den Abrieb) |
| 3 EL    | Zitronensaft                   |
| 200 g   | Mehl                           |
| 75 g    | <a href="#">Zucker</a>         |
| 0.25 TL | <a href="#">Salz</a>           |
| 1 Stk.  | <a href="#">Ei</a>             |
| 100 g   | <a href="#">Butter</a>         |

### Für die Glasur

|       |                                        |
|-------|----------------------------------------|
| 100 g | Staubzucker                            |
| 2 EL  | Zitronensaft (evtl. mehr oder weniger) |

### Für die Dekoration

|               |                |
|---------------|----------------|
| Nach Belieben | Zitronenabrieb |
|---------------|----------------|

## Zubereitung

1. Für die **Zitronen-Kekse**, den Zitronenabrieb, den Zitronensaft, das Mehl, den Zucker, das Salz, die Butter, das Ei und das Mehl gründlich verkneten. Danach schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Anschließend aus dem glatten Teig kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kekse sollten nun ca. 20-25 Minuten backen und hinterher komplett auskühlen.
3. Für die Glasur den Staubzucker mit dem Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss anrühren.
4. Dann die Kekse kopfüber eintauchen und auf ein Stück Backpapier ablegen.
5. Letztendlich die noch feuchte Glasur mit etwas Zitronenabrieb bestreuen und die Kekse trocknen lassen. Die Masse ergibt ca. 20 Stück.

## **Tipp**

Die Zitronen-Kekse kann man auch in Stäbchenform aufbacken, dann verringert sich allerdings die Backzeit.