Zitronenwölkchen-Kekse

Die mürben, fruchtigen Zitronenwölkchen-Kekse sind ein wunderbares und unwiderstehliches Rezept für einfache aber geniale Kekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb der Zitrone)
200 g	Mehl
75 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter (zimmerwarm)
1 Stk.	Ei
75 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Zitronenwölkchen-Kekse** den Zitronenabrieb einer unbehandelten BIO-Zitrone, Zitronensaft, Mehl, Zucker, Salz, Butter und ein Ei gründlich zu einem glatten Teig verkneten. Den teig für zirka 20 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und in gesiebtem Staubzucker wälzen. Anschließend die Teigkugeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 20–25 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind.Nach dem **Backen** die Zitronenwölkchen vollständig auskühlen lassen – dann sind sie außen zart knusprig und innen wunderbar weich. Die Menge ergibt etwa 20 Stück.

Tipp

Für ein besonders intensives Aroma kann man zusätzlich etwas Zitronenöl oder feinen Vanillezucker in den Teig geben.