

Zuckerlkekse

Dessert

Brot&Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Weihnachten

ZUBEREITUNG

Butter mit Ei und Aroma in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer auf höchster Stufe gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und zu einem weichen Teig verrühren. Die Zuckerlstücke unterrühren und den Teig ca. 1/2 Stunde kalt stellen. Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen und in Zucker wälzen. Die Kugeln mit viel Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei 180 °C ca. 10 Min. backen. Die erkalteten Kekse verschlossen aufbewahren.



ZUTATEN

50 g sehr weiche Butter

1 Ei

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma
Finesse Zitronenschale

100 g glattes Mehl

1 Pkg. Dr. Oetker
Backpulver

60 g grob zerstoßene,
ungefüllte Fruchtzuckerln