



Lemon Cookies

Cynthia Barcomi » Rezepte » Schwartau » Kinderrezeptheft 2009 » Lemon Cookies

VERSPIELTE ZITRONEN-KEKSE



Step 1:



Step 2:

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zwei Minuten schlagen, bis die Masse leicht und luftig ist. Das Ei und Citro Back hinzufügen und nochmals zwei Minuten weiterschlagen.
2. Mehl und Salz dazugeben und mit einem Holzlöffel vorsichtig einrühren, bis sich alles verbunden hat. Achtung: Zu viel Rühren führt zu harten Plätzchen.
3. Aus dem Teig eine flache Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und zum Kühlen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 190°C (Gasherd: Stufe 3 / Umluft: 170°C) vorheizen.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und die Kekse in verschiedenen Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und je nach Größe etwa 10 - 13 Minuten backen. Anschließend erst fünf Minuten auf dem Backblech, dann auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.
6. Kuchenglasur nach Packungsanweisung im Wasserbad schmelzen. Die Glasur auf kleinere Schüsseln verteilen, nach Belieben mit Back- & Speisefarben einfärben und die Plätzchen mit einem Pinsel zügig überziehen. Falls die Glasur zu schnell fest wird, die Schälchen in ein heißes Wasserbad stellen. Nach Belieben mit Gebäck-Schmuck dekorieren.

Für ca. 40 Cookies

Zubereitung 80 Min. (plus Back- und Kühlzeit)

Backzeit 10 - 13 Min.

DAS BENÖTIGEN SIE

Zutaten

Teig:
 50g weiche Butter
 135g Zucker
 1 Ei
 1 Beutel Citro Back
 350g Mehl
 1/2TL Salz

Dekoration:
 2 Beutel Kuchen Glasur Zitrone
 Back- und Speisefarben
 Gebäckschmuck / Gebäckdekorationen

Zusätzlich wird benötigt:
 Backpinsel

[Tweet](#) 0