

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 13.04.2023

Zitronen-Rosmarin Wibeles

Für 2 Blech

Zutaten

150 g Puderzucker
 2 Eier (Größe M)
 1 TL gemahlener Rosmarin
 (alternativ frischer Rosmarin
 ganz fein gemahlen)
 2 TL fein abgeriebene
 Bio-Zitronenschale
 150 g Weizenmehl (Type 405)
 2 TL Zitronensaft

Außerdem

2 Backbleche
 weiche Butter
 zum Einfetten der Bleche
 Spritzbeutel
 mit Lochtülle (Ø 4-6 mm)

Zubereitung

1. Am Vortag die Backbleche einfetten.
 2. Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Eier, Rosmarin und Zitronenschale hinzugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine 7-8 Minuten sehr schaumig rühren.
 3. Zitronensaft zugeben und kurz unterrühren.
 4. Das Mehl auf die Eiermasse sieben und vorsichtig von Hand mit einem großen Schneebesen unterheben.
 5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
 6. Jeweils zwei erbsengroße Teigkleckse mit dem Spritzbeutel aneinandersetzen, sodass die typische Wibeles-Form entsteht.
- Unser Tipp:** Wibeles nicht auf Backpapier spritzen, sonst kleben die Wibeles fest und können nicht ihre typischen Füßchen beim Backen bilden.
7. Die Wibeles über Nacht ohne Abdeckung stehen lassen, damit sie an der Oberseite antrocknen.
 8. Am Folgetag den Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 9. Wibeles auf den Blechen nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte 12-14 Minuten backen.
- Unser Tipp:** Am Ende der Backzeit die Wibeles im Auge behalten und eventuell 1 Minute früher oder später aus dem Ofen nehmen.
10. Wibeles auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.
 11. Wibeles servieren und genießen oder zum Aufbewahren verpacken.

