

Genießen

Annica Bergmann

Donnerstag, den 10.08.2023

Zitronenkekse

Für 24 Stück

Zutaten:

175 g Dinkelmehl (Type 405)
 1 TL Speisestärke
 1 TL Backpulver
 1 Prise Salz
 50 g Butter
 1/4 Vanilleschote
 110 g Zucker
 1 Ei (Größe M)
 1 Eiweiß (Größe M)
 20 g Zitronenpaste (ersatzweise 4 TL Zitronensaft
 und Abrieb von 2 Bio-Zitronen)
 Ein wenig Kurkumapulver

Für die Zitronenpaste:

250 g Bio-Zitronen (ungespritzt)
 150 g Zucker

Für die Dekoration:

100g Puderzucker

Außerdem:

2 Backbleche
 Sieb
 Silikonschaber
 2 Backbleche mit Backpapier
 Eis-Portionierer (alternativ 2 Teelöffel)



Zubereitung:

1. **Für den Teig der Zitronenkekse** Mehl, Stärke, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze zerlassen. Butter in eine Schüssel geben.
3. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Vanillemark und Zucker zur Butter geben. Mit den Quirlen des Handrührers leicht aufschlagen.
4. **Für die Zitronenpaste** die Zitronen vierteln und in Würfel schneiden, dabei die Blüten- und Stielansätze sowie die Kerne entfernen.
5. Die zerkleinerten Zitronenstücke mit dem Zucker in einen Standmixer geben und fein mixen.
- Unser Tipp:** Die Zitronenpaste ist im Kühlschrank ca. 3 Wochen und tiefgekühlt 2 Monate haltbar.
6. Ei, Eiweiß und Zitronenpaste nacheinander zugeben und unterrühren.
- Unser Tipp:** Sie können dem Teig mit einer Prise Kurkumapulver eine schöne gelbe Farbe verleihen.
7. Mehlmischung zur Butter-Ei-Masse geben und mit einem Silikonschaber unterheben. Teig abgedeckt mindestens 5 Stunden kaltstellen.
8. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker in einen tiefen Teller geben. Puderzucker in einen tiefen Teller sieben.
9. Vom Teig am besten mit einem Eis-Portionierer oder mithilfe von 2 Teelöffeln 24 Portionen abstechen. Portionen zu Kugeln formen. Kugeln dann im Puderzucker wälzen und mit Abstand auf den vorbereiteten Blechen verteilen.
10. Nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte 7-9 Minuten backen. Zitronenkekse auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.
- Unser Tipp:** Die Kekse halten sich länger, wenn man sie luftdicht verpackt.