Rezept

Knopfkekse

Ein Rezept von Knopfkekse, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Bio-Zitrone
- **75 g** Puderzucker
- Salz
- **2** Backbleche
- Ausstecher
- **150 g** weiche Butter
- **1** Eigelb
- **225 g** Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
- Backpapier
- **1** Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 80 Stück (Ø ca. 3 und 4 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben und mit der Butter, dem Puderzucker, dem Eigelb, 1 Prise Salz und dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

2. Backbleche mit Papier belegen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Kleine Kreise in verschiedenen Größen daraus ausstechen (z. B. mit kleinen Ausstechern oder dem Rand eines Eierbechers oder Schnapsglases). Teigkreise auf das Backblech legen.

3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Um das typische Aussehen von Knöpfen zu erzeugen, jeweils mit der abgerundeten Seite eines kleineren runden Ausstechers oder dem Rand eines kleineren Glases einen Ring in die Teigkreise drücken und mit Hilfe einer kleinen runden Spritztülle in der Mitte der Teigkreise 2, 3 oder 4 kleine Löcher ausstechen.

4. Knopfkekse im heißen Ofen (Mitte) ca. 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Knopfkekse sofort oder später servieren. Sie bleiben in einer gut schließenden Blechdose einige Wochen knusprig.