

Rezept

Kekslöffel

Ein Rezept von Kekslöffel, am 12.06.2026

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	200 g weiche Butter
150 g Puderzucker	1 Ei
1 Msp. Zimtpulver	Salz
350 g Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)	50 g Zucker zum Bestreuen
Ausstecher in Löffelform oder 1 Bogen stabile Kunststofffolie oder Fotokarton	Backblech
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zitronenhälfte heiß waschen, Schale abreiben. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Ei, die Zitronenschale, Zimt und 1 Prise Salz unterrühren. Das Mehl untermischen. Den Teig in Folie wickeln und für 1 Std. kalt stellen.
2. Falls du keinen passenden Ausstecher besitzt, aus der Folie oder dem Karton eine Schablone fertigen: dazu einen Kaffeelöffel darauf aufzeichnen, dann entsprechend ausschneiden.
3. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Dann mit einem speziellen Ausstecher Löffel aus dem Teig stechen oder mit Hilfe der selbst gemachten Schablone Löffel ausschneiden.
4. Teig-Löffel nebeneinander auf das Backblech legen, mit etwas Zucker bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und Keks-Löffel auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.