

Rezept

## Kekstaler

Ein Rezept von Kekstaler, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> milchfreie Margarine	<b>300 g</b> Teffmehl
<b>125 g</b> Puderzucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
abgeriebene Schale 1/2 Bio-Orange oder - Zitrone	Zimtpulver
	<b>70 g</b> Zitronat

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

### Zubereitung

1. Die Margarine in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Mehl, Puder- und Vanillezucker, Orangen- oder Zitronenschale sowie 1 Msp. Zimt dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

---

2. Den Teig zu einer flachen Platte drücken und diese ca. 30 Min. zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

---

3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Teig zwischen 2 Gefrierbeuteln ca. 0,5 cm dick ausrollen und daraus mit einem Glas von 3 cm Ø Kreise ausstechen. Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Das Zitronat ganz fein würfeln und mittig auf die Kekse setzen. Die Kekstaler nacheinander im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) je ca. 8 Min. backen.