

Rezept

Lemon-Poppy-Cookies

Ein Rezept von Lemon-Poppy-Cookies, am 23.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	180 g weiche Butter
140 g Zucker	1 TL Vanillezucker
Salz	1 Ei (M)
30 g Blaumohn	300 g Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal, 6 g F, 2 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, das Ei, 2 EL Zitronensaft und die -schale in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren. Den Mohn und 100 g Mehl dazugeben und unterrühren. Das restliche Mehl mit den Händen einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
3. Mit einem Teelöffel eine walnussgroße Teigportion abnehmen, zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Auf diese Weise ca. 30 Teigkugeln rollen und mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche legen. Die Teigkugeln mit einem weiteren Backpapier belegen und mit dem Boden eines Glases auf ca. 8 mm flach drücken. Das obere Backpapier wieder entfernen.
4. Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech 10-12 Min. backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Lemon-Poppy-Cookies herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.