

Rezept

Limettenmännchen-Kekse

Ein Rezept von Limettenmännchen-Kekse, am 10.06.2026

Zutaten

2 Bio-Limetten	200 g Mehl
75 g Zucker	¼ TL Salz
1 Ei (Größe M)	100 g kalte Butter
100 g Puderzucker	grüne und rote Lebensmittelfarbe
Ampelmännchen-Ausstecher	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Limetten heiß abwaschen und die Schale abreiben. 1 Limette auspressen. Aus Mehl, Zucker, Limettenschale, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zwischen zwei Stück Frischhaltefolie den Teig messerrückendick ausrollen und zu gleichen Teilen Stop- bzw. Go-Ampelmännchen ausstechen. Im Backofen (Mitte) 12 Min. backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.
3. Den Puderzucker mit 2 EL Limettensaft anrühren, je eine Hälfte grün und rot einfärben und auf die Ampelmännchen streichen. Die Glasur gut trocknen lassen.