Rezept

Limettenmännchen-Kekse

Ein Rezept von Limettenmännchen-Kekse, am 05.07.2025

Zutaten

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

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.