

Rezept

Rosenkekse

Ein Rezept von Rosenkekse, am 20.03.2023

Zutaten

200 g Mehl	75 g Zucker
¼ TL Salz	1 Ei
100 g kalte Butter	4 EL Mandelblättchen
100 g Puderzucker	2 EL Rosenwasser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
2. Die Mandelblättchen mit den Fingern etwas zerbröseln, auf einen Teller geben. Den Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie messerrückendick ausrollen, kleine Formen wie Vögel o.Ä. mit 3 cm Ø ausstechen. Den Keks mit der Unterseite in die Mandeln drücken und aufs Blech legen. Im Backofen (Mitte) 7 Min. backen. Puderzucker mit Rosenwasser verrühren und auf die lauwarmen Kekse streichen.