

Rezept

Saure-Brause-Kekse

Ein Rezept von Saure-Brause-Kekse, am 27.04.2024

Zutaten

1 kleine Bio-Zitrone	150 g Mehl
1 TL Backpulver	50 g gemahlene geschälte Mandeln
80 g Zucker	50 g weiche Butter
1 Ei	7 Päckchen Brausepulver (z. B. mit Zitronen-, Waldmeister-, Himbeer-, Orangen- oder Cola-Geschmack)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 3-4 EL Saft auspressen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Mandeln mischen.
2. Den Zucker und die Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Ei, die Zitronenschale und 1-2 EL Zitronensaft dazugeben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Mehlmischung dazugeben und zügig unterrühren.
3. Den Teig mit einem Löffel nach und nach auf das Backblech setzen und mit den Fingern zu Tannenzapfen, Christbaumkugeln, Eiskristallen oder Kerzen formen. Im Backofen in 10-12 Min. goldbraun backen. Die Kekse herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
4. Die Kekse nach und nach dünn mit dem übrigen Zitronensaft bepinseln. Sofort dick mit dem Brausepulver bestreuen und trocknen lassen.