

Weltbeste Lemon Cookies

Menü-Kategorie Dessert & Gebäck

Küche International

Zutaten

- 125 g Butter weiche
- 220 g Zucker
- ½ TL Vanille Extrakt
- 1 Ei
- 1 Zitrone unbehandelt, Schale und Saft davon
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- 1 Prise Natron
- 240 g Mehl
- 3-5 EL Puderzucker

Anleitungen

1. Ofen auf 175°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.

2. In einer großen Schüssel (mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine) Butter und Zucker zusammenrühren und aufschlagen bis die Masse hell und fluffig wird. Vanille, Ei, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft dazu geben unditerrühren.

3. Mehl, Salz, Backpulver und Natron zusammenmischen und nach und nach unter den Teig mischen. Zwischendurch Reste die an den Seiten hängen bleiben mit einem Teigschaber abkratzen und mit unter den Teig rühren.

4. Puderzucker auf einen Teller geben. Einen gehäuften Teelöffel Teig zu einem Ball formen und leicht im Puderzucker wälzen. Dann auf das Backbleche setzen und leicht flach drücken (wirklich nur ein bisschen). Zwischen den Keksen genug Platz lassen (ich mache immer 3 Reihen mit je 4 Cookies).

5. 9-11 Minuten backen. Die Kekse sollen nur ganz leicht am Boden / den Rändern anfangen zu bräunen und sonst hell bleiben. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen und den restlichen Teig verbacken.

Rezept Hinweise

Man kann die Kekse auch statt sie in Puderzucker zu wälzen, nach dem Backen mit Zitronen Guss (Puderzucker & Zitronensaft dickflüssig anrühren) verzieren. Der Puderzucker macht die Oberfläche aber