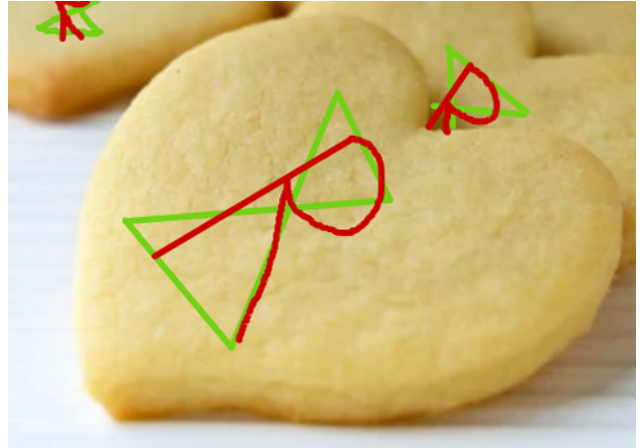


Readys Beste Kekse

Zutaten für 5 Portionen

- 75g Zucker
- 125g Butter(weich)
- 1Pk Vanille Zucker
- 250g Mehl
- 1 Pries Salz
- 1 Ei
- rote und grüne Lebensmittelfarbe
- 1 Bio-Zitrone



Zubereitung

1: Zuerst die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben, den Saft auspressen und in eine Schüssel geben. **2:** Anschließend bitte Mehl, Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz in der Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.

3: Dann in eine Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

4: Das Backrohr auf **180 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit beliebigen Formen Kekse ausstechen.

5: Die Kekse auf das Backblech legen und für 10 Minuten im Backrohr hellgelb backen.

6: Lasst nun die Kekse etwas abkühlen.

7: Verziere anschließend die Kekse zB. mit dem oberem Muster.