Oster-Zitronenkekse

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Zitronen	1 St.
Butter	125 g
Zucker	100 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	330 g
Backpulver	1 TL
Puderzucker	80 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Butter, Zucker (25 Lidl-Löffel), Salz und Eier cremig rühren. Zitronensaft und -schale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 175 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen und Osterfiguren ausstechen. Entweder Löcher zum Aufhängen hineinstechen oder von unten Holzspieße hineinstecken. Kekse auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im Ofen ca. 12–15 Min. backen, bis die Ränder goldgelb werden. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3. Anschließend Puderzucker (20 Lidl-Löffel) durchsieben und mit wenig Wasser glatt rühren. In Gefrierbeutel geben, je eine kleine Ecke abschneiden und die Kekse damit verzieren.

Guten Appetit!

Tipp: Mit Schleifenband an einen Osterstrauch hängen oder in einen Blumentopf mit Gras oder Kresse stecken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	302 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g