

# Zitronenkekse



(für 18 Stück)

## Zutaten

- 120g weiche Butter
- 120g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- 200g Mehl
- Vanille
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- Etwas geriebene Schale von einer Biozitrone

## Zubereitung

- 1) Die weiche Butter mit dem Zucker ca. fünf Minuten mit dem Rührgerät cremig schlagen. Danach wird das Ei dazu gerührt.
- 2) Das Mehl und das Backpulver in einer Schüssel mischen und zur Butter-Zucker-Masse rühren. Zum Schluss den Zitronensaft und etwas Vanille in den Teig rühren.
- 3) Kugeln formen und jeweils neun Stück auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

## Varianten

- Zusätzlich kann man noch einen Zuckerguss auftragen und Muster mit Kuvertüre und einer Spritztüle auftragen.
- Für den Zuckerguss habe ich ca. 40g Puderzucker mit 1 ½ Esslöffeln Wasser vermischt. Er sollte eine dickflüssige Konsistenz haben.