

Saftige Zitronen Cookies



Für diese leckeren sommerlichen, soften Kekse benötigt ihr:

Teig:

- 110 g weiche Butter
- 100 g Frischkäse cremig und vollfett
- 130 g Zucker
- wenn ihr wollt 3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
- 1 mittelgroßes Ei
- 230 g Mehl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1-2 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
- 1 Teelöffel Backpulver

Zum Wälzen:

- 50 g Zucker

Zubereitung:

1. Schlagt die weiche Butter mit Zucker und Frischkäse cremig. Wenn ihr wollt könnt ihr 3 Tropfen Lebensmittelfarbe zugeben. Nun rührt ihr das Ei unter. Mischt nun alle trockenen Zutaten und rührt sie zusammen mit dem Zitronensaft vorsichtig unter die Creme.
2. Den sehr klebrigen Teig stellt ihr nun mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank (ihr könnt ihn auch über Nacht kühlen lassen)
3. Nun heizt ihr den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann nehmt ihr ein kaltes Backblech und belegt es mit Backpapier. Nun holt ihr den Teig aus dem Kühlschrank.

Mit einem Löffel nehmt ihr immer kleine Teigportionen und rollt daraus mit den Händen kleine Bällchen, die ihr in Zucker wälzt und dann im Abstand auf das Backblech setzt.

Da der Teig sehr klebrig ist, bezuckert ihr am besten eure Hände wenn ihr rollt. Ihr müsst ganz vorsichtig ohne großen Druck rollen.



4. Wenn das Blech belegt ist, schiebt ihr es mit Hilfe eines Erwachsenen in den vorgeheizten Ofen.
Dort lasst ihr die Cookies ca 10-15 Minuten backen, bis sie ein wenig Farbe angenommen haben.
Sie dürfen noch ein wenig weich sein.
5. Nun bittet ihr einen Erwachsenen euch das heiße Blech aus dem Ofen zu nehmen.
Die fertigen Cookies lasst ihr auf dem Blech abkühlen und nehmt sie dann vorsichtig herunter.

Guten Appetit

