



ZITRONEN KNISTERKEKSE



ZUTATEN (ca. 24 Kekse)

- 170g Mehl
- 110g Zucker
- 50g geschmolzene Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zitronenabrieb
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eier
- 100g Cavendish & Harvey Sour Lemon Drops
- 100g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Vanilleextrakt, geschmolzene Butter und Eier in einer Schüssel gut verrühren.

Anschließend Mehl und Backpulver untermischen und die klein gehackten Sour Lemon Drops hinzufügen. Den Keksteig mind. 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Den Puderzucker in eine Schale geben, den gekühlten Keksteig in kleine Bällchen formen, danach in Puderzucker wälzen.

Die Teigbällchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad Celsius 8-10min im Ofen backen. Die Cookies im Anschluss abkühlen lassen und mit z.B. einer Tasse Tee genießen.