



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Zitronenkekse

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 50 ml Rapsöl
- 100 g saure Sahne
- 1 Ei
- 1 TL Zitronensaft
- 10 g ger. Zitronenschale (unbehandelt)
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag:

- 1 Eigelb
- 1 EL kaltes Wasser
- 50 g Hagelzucker

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Puderzucker in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde schaffen und die restlichen Teigzutaten hineingeben. Alles zu einem Teig verkneten. Danach die Teigkugel in eine Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und verschiedene Formen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Wasser verquirlen und auf die Plätzchen streichen, dann mit Hagelzucker bestreuen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei ca. 160 Grad Umluft etwa 8-10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.



Guten Appetit!

