

„November“

Zitronenkekse

Glutenfrei

Backofen 200°C, Heissluft 175°C

Ca. 50 Stücke

125 g Margarine

135 g Zucker (1½ dl)

2 TL Vanillin-Zucker

1 Ei

1½ Zitrone

340 g Kartoffelstärke (4½ dl)



Margarine, Zucker und Vanillin-Zucker zusammenmischen. Ei, Mehl und Abrieb der Zitronen-Schale mit der Mischung zusammenkneten.

Den Teig zu kleinen Bällchen rollen und auf ein Backblech, bedeckt mit Papier, legen.

Die Kugeln mit einer Gabel flach drücken.

Die Kekse ca. 12 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Abkühlen lassen.



Copy right



KfA-MfA