

„September“

Zitronen-Stangen

Backofen 200°C, Heissluft 175°C
Ca. 50 Stücke

150 g Weissmehl (2½ dl)
90 g Zucker (1 dl)
½ TL Backpulver
Schale von 1 Zitrone
75 g Margarine
1 Ei



Zum Bepinseln:
1 Ei

Mehl, Backpulver, Zucker, Zitronenschale und Margarine zusammenkneten.

Das Ei einmischen und alles schnell zusammenarbeiten.

Den Teig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu einer kleinfingerdicken Rolle formen. Die Rolle in 5 cm lange Stücke schneiden und auf ein Backblech, bedeckt mit Backpapier, legen. Die Stangen mit geschlagenem Ei bepinseln.

Die Kekse ca. 8 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.



Copy right



KVA-MIA