

BASIL BLACKFIELDS

UN GENIESSBARES



ZITRONENKEKS-REZEPT

ZUTATEN FÜR 20 KEKSE

- 75g Butter
- 75g Mehl
- 50g Puderzucker
- 50g gemahlene Mandeln
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Zitronenschale

FÜR DIE GLASUR

- 50g Puderzucker
- 1/2 EL heißes Wasser
- 1/2 TL Zitronensaft

GEHEIME ZUTAT FÜR SPIONE
Lieblings-Marmelade

GEHEIME ZUTAT FÜR BÖSEWICHTE
Lieblings-Marmelade und
Brause-Pulver

ZUBEREITUNG

KEKSTEIG

Siebe das Mehl und vermische es mit dem Puderzucker, den Mandeln und der Zitronenschale. Gib die Butter (in kleinen Stücken) und den Zitronensaft hinzu und knete alles schnell zu einem glatten Teig. Danach muss sich der Teig eine Stunde ausruhen.

Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Rolle den Teig aus und lege deine Lieblingsausstecher bereit. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, mit 2-3mm kannst du gut arbeiten. Steche nun Kekse in deinen Lieblingsformen aus und lege sie anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Backe die Kekse bei 180°C für 6 bis 7 Minuten im Backofen und lasse sie danach etwas abkühlen.

GLASUR

Mische für die Glasur den Puderzucker mit dem heißen Wasser und dem Zitronensaft. Bestreiche danach die Plätzchen mit der glatten Glasur und lasse sie trocknen.

GEHEIMZUTAT FÜR SPIONE UND BÖSEWICHTE

Erwärme deine Lieblings-Marmelade leicht und verrühre sie. Als Bösewicht kannst du hier heimlich noch Brause-Pulver reinmischen, um den Plan zu perfektionieren. Streiche dann jeweils etwas Marmelade auf die Unterseite der Kekse und setze einen weiteren Keks oben drauf.