

Turnverein Liesing – Ausstechkekse

Zutaten:

- 230g Mehl
- 150g Butter
- 110g Zucker
- 2 Dotter
- 2 Gewürznelken
- Zimt
- 1 Eiklar

Anleitung:

Butter wird mit Mehl und Zucker, Dotter, gestoßenen Gewürznelken, feingehackten Zitronenschalen und Zimt auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet, anschließend muss der Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten.

Den man 3 mm dick auswalkt und mit beliebigen Ausstechformen ausstechen und mit Eiklar bestreichen.

Der Kekse müssen nun ca. 15 Minuten, bis diese goldbraun sind. bei 150 Grad im Backrohr gebacken werden.