



Lemon-Crinkle-Cookies

Description

Zutaten für die Lemon Crinkle Cookies
55 Stück

Für den Teig benötigst du

275 g Weizenmehl Type 405

150 g Zucker

50 g Butter geschmolzen

2 Eier Größe M

2 TL Zitronensaft

1,5 TL Backpulver

1 TL Vanillepaste

½ TL Zitronenabrieb bio

¼ TL Salz

Lebensmittelfarbe gelb (optional)

Sonstiges

150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Schmelz die Butter auf niedriger Temperatur in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle und lass sie anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen.

2. Wasche die Zitrone gründlich, trockne sie und reibe den gelben Teil der Schale ab. Achte darauf, dass du nicht den unteren, weißen Teil der Schale verwendest, da dieser bitter schmeckt. Halbiere die abgeriebene Zitrone und presse ihren Saft aus.

3. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz. Am besten funktioniert das mit einem Schneebesen.

4. Gib den Zucker zusammen mit der abgekühlten, geschmolzenen Butter in eine Schüssel und verrühre beides für etwa 2-3 Minuten gründlich in einer Küchenmaschine oder mit Hilfe

eines HandrÄ¼hrgerÄ¼tes.

5. RÄ¼hre jetzt auch die Eier, eins nach dem anderen, unter den Teig. Sobald sie sich vollstÄ¼ndig mit der Butter und dem Zucker verbunden haben, kannst du den Zitronenabrieb, die Vanillepaste und den Zitronensaft hinzugeben. Wer sich eine besonders intensive Farbe fÄ¼r seine Lemon Crinkle Cookies wÄ¼nscht, der kann nach Belieben auch noch ein paar Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe mit in den Teig geben.

6. Gib das mit dem Salz und Backpulver vermischte Mehl auf drei Portionen verteilt dazu und rÄ¼hre es kurz unter, bis keine Klumpen mehr im Teig sind.

7. Decke die SchÄ¼ssel ab und lass den Teig fÄ¼r mindestens 3 Stunden, besser Ä¼ber Nacht, im KÄ¼hlschrank ruhen.

Tipp

Wer nicht den ganzen Teig auf einmal verarbeiten mÄ¼chte, der kann auch einen Teil zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und einfrieren. Bei Bedarf kann der Teig anschlieÄ¼end im KÄ¼hlschrank aufgetaut und weiter nach Rezept verarbeitet werden.

8. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier.

9. Forme aus dem Teig in etwa pralinengroÄ¼e Kugeln (ca. 10 Gramm pro StÄ¼ck) und wÄ¼lze sie in einer SchÄ¼ssel mit dem Puderzucker. Sollte dein Puderzucker sehr klumpig sein kannst du ihn zuvor durch ein Sieb geben. So wird die Puderzuckerschicht gleichmÄ¼Ä¼iger.

10. Lege die vollstÄ¼ndig mit Puderzucker bedeckten Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech und backe sie fÄ¼r etwa 10 - 12 Minuten im vorgeheizten Backofen. WÄ¼hrend des Backens gehen die ZitronenplÄ¼tzchen auf und erhalten so ihre typischen Risse auf der OberflÄ¼che. Wer knusprige Cookies ohne weichen Kern bevorzugt, der kann die Backzeit um ein paar Minuten verlÄ¼ngern.

11. Lass die Lemon Crinkle Cookies nach dem Backen vollstÄ¼ndig auf dem Blech auskÄ¼hlen und bewahre sie daraufhin in einer luftdicht verschlieÄ¼baren Dose auf. So bleiben sie bis zu zwei Wochen frisch.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juli 6, 2024

Author

jeanny

default watermark