

Zimtsterne II

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kekse
Zitronen

2 1/2 c Vollkornweizenmehl
-- evtl. 2 Tassen plus
-- 1/2 Tasse Stärkemehl
1 ts Backpulver
1 ts Backsoda
1 pk Finesse Zitrone
-- oder 2 TL Zitronenschale
1/2 ts Salz
1 1/4 c Zucker
1/2 c Apfelmus
1/4 c Öl
2 tb Zitronensaft, frisch
4 ts Zitronenschale, gerieben

* QUELLE

-- Eating Well 4/98
-- modifiziert, übersetzt u.
-- getippt von
-- Petra Hildebrandt

: : erprobt 15.5.98

Zutaten von Mehl bis Salz in einer großen Schüssel vermischen. 1 Tasse Zucker mit den übrigen Zutaten in einer anderen Schüssel verrühren, bis sich eine glatte Masse ergibt. In die Mitte der Mehlmischung eine Vertiefung machen und die flüssige Mischung hineingießen. Zu einem Teig verarbeiten. Mit Folie abdecken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen; oder über Nacht. (Der Teig hält sich bis zu drei Tage im Kühlschrank.)

Backofen auf 175 °C vorheizen. Zwei Backbleche fetten oder mit Backpapier belegen. Restliche 1/4 Tasse Zucker in eine kleine Schale geben. Teig mit den Händen zu Kugeln von 2 cm Durchmesser rollen (im Original 4 cm), Kugeln im Zucker wälzen und mit 3 (5) cm Abstand auf die Bleche setzen. Bleche nacheinander 10-15 Minuten backen (je nach Größe der Kekse). Je länger sie backen, umso fester und knuspriger werden sie. Auf dem Backblech 1 Minute abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Kuchengitter setzen.