



Zitronenmürbteigkekse

Zutaten für die Zitronenmürbteigkekse :

250 g Weizenmehl

150 g Margarine

100 g Zucker

1 TL geriebene Zitronenschale

Saft einer großen Zitrone

Die Zutaten gut miteinander vermengen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank legen, Danach wird der Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausgerollt und mit Keksausstechern nach Wahl ausgestochen.

Im vorgeheizten Backofen ungefähr 10 Minuten bei 180°C backen. Die Kekse sollen nur leicht Farbe annehmen.

Nach ein paar Tagen werden sie schön mürb und halten sich in der Keksdose wochenlang.

