



Limoncello-Traum

Zutaten für ca. 30 Stück:

1 Bio-Zitrone
125g weiche Butter
100g Zucker
1 Ei
50 ml Limoncello
250g Mehl
1 TL Backpulver
ca. 100g Zucker zum Wälzen
ca. 100g Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit den Rührbesen des Handrührgeräts weiß-cremig rühren. Dabei nach und nach Zucker und Zitronenabrieb zugeben. Ei und Limoncello unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Zuerst mit einem Löffel, dann von Hand ohne Druck unter die Buttermischung mengen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Backofen auf 175° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker und Puderzucker jeweils in einen tiefen Teller geben. Mit einem Löffel walnussgroße Stücke vom Teig abnehmen und sanft zu Kugeln formen. Erst in Zucker, dann in reichlich Puderzucker wälzen. Mit etwas Abstand auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) 12 – 15 Min. backen, sodass die Kugeln unten leicht gebräunt und oben noch hell sind. Abgekühlt in Dosen verwahren.

www.leckerekekse.de