

## Familien Ferien Challenge – FaBi-Zitronen-Ferien-Kekse

(Für ca. 16 Kekse – Teig muss zwischendurch kalt gestellt werden.)



### Zutaten:

- 120 g Zucker
- 60 ml Öl (geschmacksneutral)
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 Bio-Zitrone (ungespritzt, die Schale muss essbar sein)
- 180 g Mehl (Wenn ihr das Rezept glutenfrei machen möchtet, könnt ihr Mandelmehl oder Schär Farine nehmen.)
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver (evtl. glutenfrei)
- ¼ Teelöffel Salz
- 50 g Puderzucker (um die Kekse rundum darin zu wälzen)

### Küchen-„Werkzeug“:

- große Schüssel
- Waage
- mehrere kleine Schüsseln, um die Zutaten abzuwiegen
- Tee- und Esslöffel
- Mixer (mit Rühr- und Knethaken)
- feine Reibe
- Zitronenpresse
- Backblech, Backpapier
- Tiefer Teller
- Gitter zum Auskühlen

### Los geht's

1. Das Ei aufschlagen und in die Schüssel geben. Das andere Ei aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb in die Schüssel geben. (Das Eiweiß könnt ihr später in der Pfanne braten oder mit einem weiteren Ei und etwas Salz ein wunderbares Frühstücksrührei machen.)
2. Den Zucker abmessen und in die Schüssel geben. Alles mit Mixer aufschlagen, bis es eine hellgelbe cremige Masse ergibt.
3. Danniterrühren und ganz langsam das Öl reinträufeln und alles gut verrühren.
4. Die Zitrone abwaschen und abtrocknen. Dann die gelbe Haut der Zitrone in die Schüssel reiben. Aber aufpassen, dass ihr nicht das Weiße, was unter der gelben Haut ist, erwischt. Sonst werden die Kekse bitter.
5. Die Zitrone durchschneiden und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft in die Schüssel geben und verrühren. (Ihr habt noch Zitronensaft übrig? Ihr könnt daraus Limonade machen: Etwas Saft in ein Glas geben, etwas Zucker dazu und Wasser drauf -fertig.)
6. Zitronensaft und die abgeriebene Zitrone in der Schüssel mit dem Mixer verrühren.
7. Das Mehl abmessen und mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel vermengen und dann Esslöffel für Esslöffel, langsam während ihr rührt, in die große Schüssel geben. Evtl. braucht ihr jetzt die Knethaken an eurem Mixer, weil der Teig fester wird und sich jetzt eine Kugel bildet.
8. Wenn euch der Teig zu trocken ist, könnt ihr noch etwas Zitronensaft dazu geben. Wenn er zu feucht ist, immer ganz wenig Mehl dazu.
9. Dann wird der Teig abgedeckt in den Kühlschrank gestellt (1-2 Stunden oder über Nacht).
10. Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) oder 150 °C Umluft vorheizen. Das Backblech mit dem Backpapier auslegen.
11. Den Puderzucker in einen tiefen Teller füllen. Den Teig in ca. 16 Kugeln rollen und dann im Puderzucker wälzen. Auf das Backblech legen.
12. Das Backblech für 12-14 Minuten in den Backofen stellen, bis die Kekse an den Rändern anfangen, braun zu werden. Die Kekse sollen außen knusprig und innen weich sein. Das Backblech auf das Auskühlgitter stellen.

Wir wünschen euch viel Spaß!