



Geisenhausener

handmade

Glückstaler

## Rezept zum Nachbacken

### **Zutaten:**

500 g Mehl, 325 g Butter, 175 g Zucker, 50 g Eier, 5 g Backpulver, Zitronenabrieb, Prise Salz

### **Zubereitung:**

Zuerst die Butter mit den Eiern und dem Zucker cremig rühren.  
Das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Zitronenabrieb kurz vermischen und hinzufügen.  
Alles zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.  
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 5 mm) und mit einem Kreisausstecher ausstechen. Einen beliebigen Keksstempel etwas bemehlen und das Motiv fest und mit gleichmäßigem Druck in den Teig prägen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° Ober/Unterhitze ca. 10 - 15 Minuten backen.

Die fertigen Kekse auf einem Gitter gut auskühlen lassen und anschließend genießen 😊

### **Tipp:**

Besonders gut gelingen die Kekse, wenn sie mit einer großen Portion Liebe gebacken werden ♥