

KEKSE AUS DER GEBÄCKPRESSE

ZUTATEN für ca. 40 Stück

150 g Mehl, glatt
 40 g Mandeln (möglichst geschälte), gemahlen
 40 g Staubzucker
 90 g Butter, kalt, in kleinen Stücken
 1 Prise Salz
 1 Eigelb
 Zitronenabrieb von ½ Zitrone
 (ev. 1-2 EL Milch)

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem Mürbteig kneten. Die Milch wird nur benötigt, wenn der Teig eine zu feste Konsistenz hat. Er sollte im Vergleich zu Mürbteig zum Ausrollen eine Spur weicher sein, aber nicht zu weich.
- Backrohr auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen.
- Den Teig stückweise in die Kekspresse (Gebäckpresse) einfüllen. Schablone auswählen und Kekse auf ein beschichtetes Backblech setzen. Alternativ die Kekse auf eine glatte Arbeitsplatte drücken und vorsichtig auf das Backpapier legen (direkt aufs Papier funktioniert nicht).
- Die Kekse etwa 10 Minuten backen.

