

ROSENKEKSE

ZUTATEN für 18 Stück

300 g glattes Mehl
½ P. Backpulver
100 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
150 g Butter
Abrieb einer ½ Biozitron
1 großes Eigelb oder 1 kleines Ei



250 g Staubzucker
1 Eiweiß
einige Spritzer Rosenwasser (je nach Intensität)
rosa Lebensmittelfarbe



1 Handvoll frische Rosenblütenblätter
alternativ getrockneter Blütenmix und einige gefrier-
getrocknete Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker & Salz vermengen.
2. Mit dem K-Hacken des Mixer die in Würfel geschnittene kalte Butter mit den trockenen Zutaten abtreiben. Zitronenabrieb und Ei unterrühren und kurz zu einem Mürbteig verkneten.
3. Den Mürbteig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Mürbteig in zwei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. Kekse ausstechen und mit kleinem Abstand aufs Blech legen.
5. Die Kekse im Rohr 8–10 Minuten goldgelb backen. Aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
6. Für die Glasur den Staubzucker mit dem Eiweiß, etwas Rosenwasser und rosa Lebensmittelfarbe verrühren und die Kekse glasieren.
7. Die Blüten auf die feuchte Zuckerglasur auflegen und trocknen lassen.

