

WARNEMÜNDER KIESEL

Schnell gemachte Knusperkekse!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen.
- 2.** Butter mit Eiern schaumig rühren, Zitronenschale und -saft, Kardamom, Mehl und Backpulver unterrühren und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt Diamant Grümmel Kandis unterkneten.
- 3.** Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10-15 Minuten backen.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
150 g	Butter
3	Eier
500 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Kardamom
500 g	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.