

Zitronen Rosmarin Cringels

Zutaten

Zubereitung



- 1 Bio-Zitrone
- 75 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Tropfen Vanilleextrakt
- 100 Gramm Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- 200 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 5 Gramm Backpulver
- 1 TL Kurkuma (gestrichen)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 40 Gramm Zucker
- 40 Gramm Puderzucker (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Butter, Zitronenschale, Vanille-Extrakt und Zucker 5 Minuten schaumig rühren. Ei und 2 TL Zitronensaft zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Kurkuma und Rosmarin mischen und unter die schaumige Butter rühren. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit einem Teelöffel etwas Teig abnehmen und daraus ca. 15g schwere Kugeln rollen. Kugeln erst in Zucker und dann großzügig in Puder-zucker wälzen. Die Cookies 1 Stunde kalt stellen. Cookies auf mit Backpapier belegte Backbleche mit Abstand (3 cm) verteilen. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen, von den Backblechen ziehen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zitronen Rosmarin Cringels

Zutaten

Zubereitung



- 1 Bio-Zitrone
- 75 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Tropfen Vanilleextrakt
- 100 Gramm Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- 200 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 5 Gramm Backpulver
- 1 TL Kurkuma (gestrichen)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 40 Gramm Zucker
- 40 Gramm Puderzucker (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Butter, Zitronenschale, Vanille-Extrakt und Zucker 5 Minuten schaumig rühren. Ei und 2 TL Zitronensaft zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Kurkuma und Rosmarin mischen und unter die schaumige Butter rühren. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit einem Teelöffel etwas Teig abnehmen und daraus ca. 15g schwere Kugeln rollen. Kugeln erst in Zucker und dann großzügig in Puder-zucker wälzen. Die Cookies 1 Stunde kalt stellen. Cookies auf mit Backpapier belegte Backbleche mit Abstand (3 cm) verteilen. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen, von den Backblechen ziehen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zitronen Rosmarin Cringels

Zutaten

Zubereitung



- 1 Bio-Zitrone
- 75 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Tropfen Vanilleextrakt
- 100 Gramm Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- 200 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 5 Gramm Backpulver
- 1 TL Kurkuma (gestrichen)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 40 Gramm Zucker
- 40 Gramm Puderzucker (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Butter, Zitronenschale, Vanille-Extrakt und Zucker 5 Minuten schaumig rühren. Ei und 2 TL Zitronensaft zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Kurkuma und Rosmarin mischen und unter die schaumige Butter rühren. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit einem Teelöffel etwas Teig abnehmen und daraus ca. 15g schwere Kugeln rollen. Kugeln erst in Zucker und dann großzügig in Puder-zucker wälzen. Die Cookies 1 Stunde kalt stellen. Cookies auf mit Backpapier belegte Backbleche mit Abstand (3 cm) verteilen. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen, von den Backblechen ziehen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Zitronen Rosmarin Cringels

Zutaten

Zubereitung



- 1 Bio-Zitrone
- 75 Gramm Butter (Zimmertemperatur)
- 1 Tropfen Vanilleextrakt
- 100 Gramm Zucker
- 1 Ei (Kl. M)
- 200 Gramm Weizenmehl (Type 405)
- 5 Gramm Backpulver
- 1 TL Kurkuma (gestrichen)
- 1 TL Rosmarin (getrocknet)
- 40 Gramm Zucker
- 40 Gramm Puderzucker (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Butter, Zitronenschale, Vanille-Extrakt und Zucker 5 Minuten schaumig rühren. Ei und 2 TL Zitronensaft zugeben und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver, Kurkuma und Rosmarin mischen und unter die schaumige Butter rühren. Den Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit einem Teelöffel etwas Teig abnehmen und daraus ca. 15g schwere Kugeln rollen. Kugeln erst in Zucker und dann großzügig in Puder-zucker wälzen. Die Cookies 1 Stunde kalt stellen. Cookies auf mit Backpapier belegte Backbleche mit Abstand (3 cm) verteilen. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Herausnehmen, von den Backblechen ziehen und abkühlen lassen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de