

Zitronen-Ingwer-Walnuss-Kekse

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	133 kcal/ 560 kJ	Fett:	6 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	19 g	ungesättigte Fettsäuren:	3 g

Zubereitungszeit:
ca. 50 Minuten

Zutaten für 50 Portionen :

Für die Kekse:

- 220 g Butter, weich
- 220 g Zucker
- 2 Eier
- 1 EL Zitronensaft
- 360 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 130 g kalifornische Walnüsse, fein gehackt
- 50 g kandierter Ingwer, fein gehackt

Für die Zitronenglasur:

- 450 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Milch
- Zitronenzesten nach Geschmack

Zubereitung:

1. Butter und Zucker zu einer luftigen Masse schlagen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und zu der Buttermischung geben. Rühren, bis alle Zutaten gründlich vermischt sind.

2. Walnüsse und Ingwer unterrühren. Den Teig gut in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Teig fest ist. Der Teig kann bis zu einer Woche im Voraus hergestellt werden. Den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Auf einer bemehlten Unterlage eine Portion des Teiges 0,5 cm dick ausrollen und Kekse in beliebiger Form ausstechen. Die Kekse für 8 bis 10 Minuten backen, bis sie an der Rändern leicht braun werden. Die Kekse zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

4. Für die Zitronenglasur den Puderzucker, Zitronensaft und Milch in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Nach Wunsch mit Zitronenzesten bestreuen. Die abgekühlten Kekse mit der Glasur bestreichen. Die Kekse luftdicht aufbewahren.