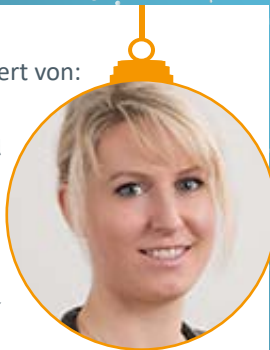




Präsentiert von:

Elisabeth

Marketing/  
Unternehmens-  
kommunikation  
bei ABS Team



## Zitronenkekse ohne Zucker

– mit Datteln für ein besonderes Aroma

### Das wird benötigt:

- 200 g Soft-Datteln
- 1 Ei
- 300 g Mehl, z. B. Dinkelmehl
- 1 Zitrone unbehandelt (Abrieb)
- 150 g kalte Butter

### und so wird gebacken:

1. Die Datteln mit dem Ei in einer Küchenmaschine fein hacken. Das Ei wird dadurch auch cremig. Alternativ geht es auch mit einem Mixstab.
2. Nun das Mehl, den Abrieb der Zitrone und die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und so lange kneten lassen, bis sich ein Klumpen bildet.
3. Den Teig in einen Gefrierbeutel geben, flachdrücken (ca. 3 cm) und so im Kühlschrank ruhen lassen. Durch das Flachdrücken kühlt der Teig schneller und gleichmäßiger durch.
4. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Nun den Teig ca. 1 cm dick ausrollen (wer möchte, kann die Kekse natürlich auch dünner ausrollen, dann werden sie knusprig) und ausstechen.
6. Die rohen Kekse auf das Backpapier legen und 10 Minuten backen. Die Kekse sind nach 10 Minuten noch etwas roh im Kern, beim Abkühlen ziehen sie aber noch etwas nach. So werden die Kekse schön weich.

und jetzt viel Spaß mit dem gesunden Naschwerke!



Quelle: Elisabeth und [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)